



Menus «séminaires»

Propositions de menus

Menu du pays cathare

Salade de Chèvre frais de Villelongue	Salade de crevettes et saumon fumé	Salade de tomates mozzarella	Terrine de Foie gras de canard «maison» et son verre de Muscat de Saint Jean	Jambon de Pays et sa salade de Roquette
🍷	🍷	🍷	🍷	🍷
Dos de Cabillaud, pommes de terre écrasées	Faux-filet grillé	Sauté de Veau aux champignons et petits légumes	Le cassoulet languedocien au confit de canard	Saumon Vapeur à l'aneth et riz rouge de Marseillette
🍷	🍷	🍷	🍷	🍷
Gâteau au chocolat	tarte aux pommes	Nougat glacé et son coulis	La poire au vin des Corbières Sorbet croquant aux amandes	Entremets à la framboise

1 SEUL CHOIX POUR L'ENSEMBLE DES PARTICIPANTS - A NOUS COMMUNIQUER 3 JOURS AVANT

Les menus sont accompagnés de vin de la région en bouteille (1/4 par personne) et de café
Les dîners comprennent une assiette de fromages