

LE SÉMINAIRE



LE SÉMINAIRE

9H00

L'ACCUEIL DES PARTICIPANTS

BUFFET PETIT DÉJEUNER

CAFÉ, THÉ, JUS DE FRUITS ET MINI-VIENNOISERIES

3,50€ TTC

12H00

L'APÉRITIF

APÉRITIF SERVI ACCOMPAGNÉ DE 3 PIÈCES SALÉES

Exemple : Sucette foie gras & sésame / Oeuf truffé / Cuillère ricotta & saumon fumé

12H45

LE REPAS

REPAS ASSIS, SERVICE À L'ASSIETTE, VIN SERVI AU VERRE

EXEMPLE DE MENU :

- LE TRIO DE FOIE GRAS REVISITÉ (MI-CUIT, CRU ET CRÈME BRULÉE) ●
- LE FILET DE SAUMON JUSTE ROSÉ, LÉGUME AU BOUILLON SAFRANÉ ●
- LE MIGNON DE VEAU DE L'AVEYRON ● OU ● LE PAVÉ DE BOEUF RACE AUBRAC ●
- COULIS DE MORILLES ●
- LE DUO DE FROMAGE : LA TULIPE DE PETIT BASQUE ET LA CUILLÈRE DE MOUSSE DE ROQUEFORT ●
- LA SPHÈRE CHOCOLAT, GELÉE DE MANGUE ET COULIS CARAMÉLISÉ ●
- LE CAFÉ SERCI À TABLE ET SA MIGNARDISE ●

OU

ENTRÉE / PLAT / FROMAGE / DESSERT OU ENTRÉE / PLAT / DESSERT