



## *Vin d'honneur*

*Environ 10 pièces/personne*



### *La boisson*

- eau plate et gazeuse
- jus de fruits
- Coca Cola

- Au choix :**
- Soupe angevine : vin pétillant, jus de citron, sucre de canne, Cointreau
  - Framboisine : pétillant rosé, citron, Cointreau, sirop de fraise, framboise fraîche
  - lagon bleu pétillant : vin pétillant, sucre de canne, curaçao bleu, jus de citron



### *Le froid*

#### **Assortiment de pics**

- Wraps de saumon, fromage frais
- Duo de melon, viande des grisons
- Bille de chèvre frais au pavot, à la ciboulette, sur pain de mie campagnard
- Concombre, mimolette, comté au cumin

#### **Assortiment de canapés**

- Rillettes de saumon, tomate confite, ciboulette
- Fromage frais aux fines herbes, concombre, crevette
- Brouille d'œuf aux asperges vertes, tomate cerise, pistache
- Crèmeux provençal, chorizo, persil
- Compotée oignon rouge, foie gras, abricot sec



### *Le chaud*

- Atelier chaud :**
- Cuillère : crèmeux carotte basilic, noix de pétoncle
  - Cuillère : piperade, aiguillette de canard

*Le prix comprend : nappage, service, verrerie, mise en place*

**SARL BADAIRE**

19 rue de la Croix Blanche - 45480 Greneville-en-Beauce

Tél. : 02.38.39.97.03 | [contact@etsbadaire.fr](mailto:contact@etsbadaire.fr)

[www.etsbadaire.fr](http://www.etsbadaire.fr)