

**Menu tout inclus** (service, vaisselle, bouchées vin d'honneur, plat)

### LE COCKTAIL VIN D'HONNEUR :

#### LES BOUCHÉES DU CHEF

**80€ TTC /  
PERSONNE**

- Tête d'asperge blanche sur son lit de mayonnaise maison
- Verrine de gaspacho accompagnée de sa brochette de mozzarella
- Toast de foie gras à la fleur de sel

#### ANIMATION PLANCHA

- Noix de St Jacques flambées
- Mini burger maison et sa sauce fromagère

#### BAR À TARTINADE - TROIS RECETTES AU CHOIX

- Tomates confites - Poivrons - Houmous à la truffe - Guacamole - Tzatziki - Artichaut - Patate douce et curry

### PLAT PRINCIPAL et son accompagnement :

- Cochon à la broche
- Cuisseau de veau à la broche (+2€)
- Culotte d'agneau à la broche (+3€)
- Pommes de terre cuites sous la viande et ses légumes confits de saison

#### FROMAGE

- Plateau de fromages fermiers affinés provenant des monts du Lyonnais

#### CAFÉ



- Ce menu **inclus** : la totalité des verres pour le vin d'honneur ainsi que la vaisselle et les verres pour le repas. Une équipe de serveurs sera présente du cocktail au gâteau (forfait 8h). Les bouchées apéritives du vin d'honneur, notre chef rôtiisseur à la broche.
- Ne sont **pas inclus** dans le menu : la livraison et la reprise du matériel, ainsi que les frais de déplacement des équipes de service et du traiteur, en fonction du lieu de réception. Les boissons et le gâteau.