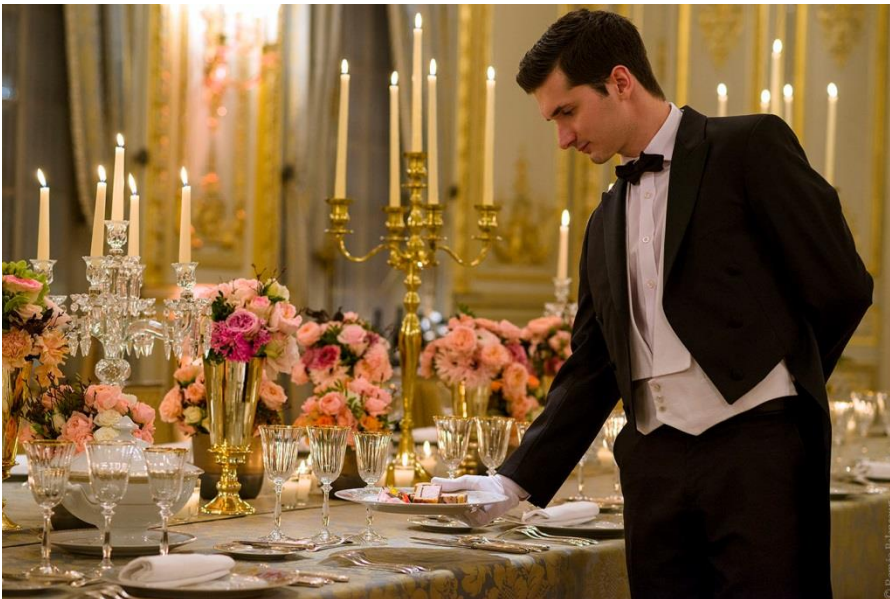


Menu Bonaparte

Menu proposé pour un maximum de 80 convives



Le temps d'une soirée exceptionnelle, revivez les fastes des dîners organisés par le Prince Roland Bonaparte !

Menu inspiré par notre Chef doublement étoilé, Christophe Moret

Votre cocktail apéritif

Une coupe de Champagne Ruinart blanc de blancs

Sodas et jus de fruits frais

Sélection de 3 canapés salés

Votre repas servi à la française

En 4 services

Vins & eaux minérales

Café, thé & chocolats

Prestations annexes

Décoration florale pour vos tables

Nappage et art de la table

Impression des menus personnalisés

Service accueil & vestiaire

Menu Bonaparte

Menu proposé pour un maximum de 80 convives

Coq en pâte, pickles et condiment de truffe noire

Ou

Foie gras de canard aux épices douce en fine gelée de madère

&

Bisque de homard à la riche

Ou

Vol au vent de grande cuisine bourgeoise à la Nantua

&

Côte de veau fermière de l'Aveyron dorée, timbale de macaroni aux
cèpes

Ou

Canard de Challans frotté poivres/genièvre, la cuisse en miroton,
pomme Anna, sauce salmis

&

Saint-Honoré aux fruits rouges, sorbet fraise et cassolette de fraises
en chaud, froid

Ou

Véritable Baba bouchon, matignon de fruits exotiques en nage,
crème onctueuse à la vanille de Tahiti et vieux rhum

Hermitage le chevalier de Sterimberg 2012

Saint Julien Clos du marquis 2009

Sauternes château Suiduiraut 1982

Une Fine Napoléon

