

**SOUSSION R&Y**  
**8 Juin 2013**  
**Événement privé**

---

**Personnel présent**

1 chef	1 bus-boy
1 sous-chef	2 serveurs

**Cocktail**

**Sélection des bouchées froides**

Bouchée printanière en feuille de riz

Bouchée tzatziki au poulet sur pita cuit au four

Tartare de bœuf à la wildhorse saloon sur baguette française

Tomate farcie au chorizo aromatisé à la menthe

Porc confit sur wong tong frite

**Sélection de bouchées chaudes**

Risotto aux champignons sauvages

Saucisse braisée à la moutarde au miel

**Repas complet**

**Entrées**

Salade japonaise aux radis, concombres, tomates, avocats, laitue, vinaigrette à l'orange et espadon

**Repas principal formule 4 (au choix) services tapas**

Service de deux tapas – pause- service des deux derniers tapas

Canard confit aux poivrons et balsamique sur feuilleté aux fines herbes

Crevettes à la compote d'oignons et salsa de betteraves jaunes

Paupiette de pintade farcie au gibier, sauce bordelaise

Effiloché de bœuf à la mousse aux avocats et pacanes grillées caramélisées

**\*Végétarien**

Salade de pommes mangues et olives, vinaigrette aux tomates séchées

Crevettes à la compote d'oignons et salsa de betteraves jaunes

Salade de couscous royal

Casserole de tofu avec fruits secs (noix)

---

### **Plateau de fromages et fruits**

Secret de Maurice (fromage fondant)

Camembert

Gouda

Baluchon de Portneuf

Biscottes et baguette/Melon miel, cantaloup, melon d'eau, ananas, pacanes

---

### **Table de desserts**

Gâteau noisettes et chocolat

Mini tartelette aux fruits

Assortiment de mini cupcake

Assortiment de biscuits (cookie) et macaron

### **Déjeuner le lendemain**

**Déjeuner sans service (laissé sur place) pour les mariés seulement**

Viennoiserie

Pain

Confiture et tartinade

Café

---

---