

# Virginie Réception

## Menu Champêtre

*Péchés mignons autour d'un cocktail salé – 20 pièces par pers.*



*Son plat chaud et ses desserts*



*75 euros par pers. Min 50 pers. / 85 euros min 20 à 50 pers.*

*Cocktail* : Mojito de bulles, citron vert et sa menthe du jardin

*Entrés saveurs avec ses amuses bouches en trio* :

*Feuilleté, italien, lorrain*

*Canapés de douceurs* :

*Saveurs du sud-ouest sur son zeste d'orange, poivrons du soleil,*

*Délices des profondeurs à l'aneth et aux agrumes*

*Ecrin de délice fermier en croûte*



*Pains briochés :*

*Aux fondants du Périgord et  
Aux parfums de nos campagnes dans son enclos de verdure*

*Verrines assorties :*

*Duo de l'océan avec sa crème fouettée et Sucré salé d'Italie  
Fondant du Périgord avec sa compotée de figue de province*

*Arc – en -ciel de fraîcheur :*

*Méli-mélo du jardin  
Avec sa tapenade d'olives à la provençale et son anchoïade maison*

*Atelier Plancha :*

*Brochette de la basse-cour et pièce royale rouge*

\*\*\*\*\*

*Canard royal de l'étable sauce des sous-bois  
Accompagné de sa richesse de la terre et sa ratatouille provençale*

ou

*Fondant de veau sauce périgourdine accompagné de son flan aux  
milles saveurs gourmandes et sa délicatesses méridionales*

\*\*\*\*\*

*Rondes de nos provinces sur lit de salade verte*

*Servi sur buffet champêtre*

*Trio de douceurs gourmandes*

*Macaron, brochette de fruits, entremets aux choix :*

*Farandole d'entremets : fraisier, poire chocolat, citron meringuer...*

*Café – service – décoration offerte – vaisselle compris-*



*Virginie Reception* Votre traiteur décorateur événementiel :

*virginiereception.com - tel 06 22 68 15 72*