

Dîner gastronomique

Spectacle à Señor Tango



RÉCEPTION

Assortiment de canapés et Champagne

PLAT PRINCIPAL

Médailon de filet avec duxelle de champignons, pommes de terre rustiques, champignons sautés aux fines herbes

Steak de chorizo grillé accompagné de légumes glacés et de pommes de terre rustiques

Truite de Patagonie grillée accompagnée de couscous et de légumes glacés

Truite de Patagonie dans une sauce au couscous safrané et champignons sautés

Truite de Patagonie au safran, couscous et champignons sautés

Volaille grillée avec riz sauvage, oignons verts et champignons

Spaghetti à l'encre de seiche avec basilic, tomates fraîches et sauce à la crème avec crevettes

DESSERTS

Tarte aux pommes avec glace à la vanille

Mousse aux fruits de la passion et aux fruits de saison

Notre tarte au citron vert classique accompagnée de glace au citron

Délices au chocolat avec glace aux fruits rouges

ENTRÉES

Gourmet (Ris de veau, crevettes, roquette et pommes de terre pai avec réduction au Malbec)

Crêpes fourrées aux tomates, au fromage et à de fines lamelles de basilic, accompagnées d'une variété de sauces

Crabe à la crème de citron vert, salade verte et tomates confites

Méditerranéen (Jambon cru, bouquet garni et tranches de fromage. Crabe-araignée à la crème de citron vert, salade verte et tomates confites)

Méditerranéen (Jambon Serrano, bouquet garni et tranches de fromage)

Crevettes Dorados aux poivrons et endives sautés

BOISSONS

Luigi Bosca Reserva : Cabernet Sauvignon, Malbec, Chardonnay, Sauvignon blanc (une demi-bouteille par personne)

Sain Felicien : Cabernet Sauvignon, Malbec, Cabernet-Merlot, Chardonnay, Sauvignon blanc (une demi-bouteille par personne)

Terrazas Reserva-Shyra, Cabernet Sauvignon, Malbec, Chardonnay (une demi-bouteille par personne)

Chandon-Champagne Extra Brut (demi-bouteille par personne)

Bières, boissons non alcoolisées, eau minérale gazeuse ou non gazeuse