



MAISON BRANCHE

Art de vivre à la française

15, Rue des Ecoles

10150 Charmont-sous-Barbuise

Tél : 03.25.76.00.68

Mail : traiteur@maisonbranche.fr

Web : www.maisonbranche.fr



PRESTATION VIN D'HONNEUR ET DÎNER

Vin d'honneur – *Service de vos vins*

Rafraichissement

Espace verger

Corbeilles et brochettes de fruits frais de saison - Eaux aromatisées en bonbonnes de verre

Espace verrines

Tartare de saumon au piment d'Espelette et guacamole, Ratatouille en gelée à la menthe,
Mousseline de betterave et mascarpone

~

Animations

Bar à huitres

Ouverture des huîtres devant vous
Pain nordique, citron et vinaigre d'échalote

Plancha de coquillages

Moules d'Espagne, coques, couteaux aux herbes fraîches et crème citronnée au siphon, brochettes de gambas marinées

Menu servi à table – *Service de vos vins*

Entrée

Mousseline de homard aux lentillons de Champagne, coulis de ciboulette, pain croquant à l'huile d'olive et fleur de sel
ou

Duo de foie gras – Foie gras maison mi-cuit, crème brûlée au foie gras, gelée de Ratafia de Champagne

~

Plat

Filet de bœuf aux morilles, légumes nouveaux et pommes de terre nouvelles croustillantes
Possibilité d'ajouter une tranche de foie gras poêlée

ou

Aïoli Royale - Queue de lotte braisée, moule d'Espagne et gambas, petits légumes à la vapeur et croquants à la plancha, carottes nouvelles, pommes de terre nouvelles, choux Romanesco, fenouil, courgette, artichauts Barigoule et sauce Aïoli maison

~

Fromage - Ardoise de cinq fromages affinés AOC à partager

~

Le dessert

Fraise - Chocolat - Vanille

Tartelette à la fraise à ma façon, fraises au chocolat, choux choco-praliné, crème brûlée à la vanille de bourbon

Café Nespresso et service de votre pièce montée ou de mignardises