



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 SUR OFYR

Vin d'honneur – *Service de vos vins*

Assortiment de bouchées froides

Pièces en feuilletage, navettes parisiennes briochées, club fraîcheur...

~

Le jardin sur OFYR (selon le marché)

Brochettes de légumes de saison

ou

Légumes entiers (artichauts Barigoule – tomates cerises – asperges – concombres), sauce fraîche

~

La mer autour du OFYR

Langoustines marinées à l'huile de pistache et enroulées dans du kadaïf,

Cubes de thon au sésame, 1/2 homards en médaillon, sauce vierge

~

La terre autour du OFYR

Escargots en cocotte, cuisses de grenouille à l'oseille, foie gras poêlé, os à moelle

Menu servi à table – *Service de vos vins*

Mise en bouche ou trou champenois

Crème brûlée au foie gras

ou

Sorbet pamplemousse / champagne rosé ou Glace aux biscuits roses de Reims / Prunelle de Troyes

~

Côte de bœuf sur OFYR

Côte de bœuf Angus ou Simmental (selon disponibilité du marché)

Pommes de terre nouvelles et croustillantes à la fleur de sel, légumes nouveaux

Palette de saveurs (Béarnaise et beurre maître d'hôtel maison, moutarde à l'ancienne, fleur de sel, poivre en grain)

~

Pâturages sur OFYR ou Ardoise de fromages

Véritable camembert de Normandie servi chaud ou Ardoise de cinq fromages affinés AOC à partager

~

Buffet de desserts

Grands desserts anciens - Île flottante, crème caramel, salade de fruits, grand gâteau...

Assortiment de verrines - crème au carambar, mousse de fruits, crème brûlée à la vanille de Bourbon...

Café Nespresso et service de votre pièce montée ou de mignardises