



MERCREDI 10 AOÛT 2016 à LA GRANGE RE...LAY

VOTRE ACCUEIL APERITIF (en terrasse - vers 19H30)

Cocktail Marin

Les Verrines et céramiques : œufs brouillés au saumon fumé, tartare St Jacques à la crème verte, chair de crabe à la ciboulette et huile noisette

Les canapés : saumon fumé- surimi/palmier – œufs de lompe - anchois/œuf mimosa

Les tartelettes salées - Navettes briochées - Mini-blinis - Mini baggels

Les tartines grillées : Sardines piquantes - Rillettes de thon aux olives

Les blinis : Tarama - Tzatziki/saumon - Banderilles anchois

Atelier galette

Galette de sarrazin au fromage et jambon de Vendée réalisées sur billics devant les invités, roulées et détaillées en morceaux

Plancha de la Mer

Blanc de seiche mariné aux algues séchées

Noix de St Jacques marinées, puis snackées

Queues de crevette "papillon" parfumées au Colombo

Les boissons (servies à discrétion)

Crémant de Loire AOC - Domaine de la Prévoté

Crème cassis à disposition

AVDQS Fiefs Vendéens Mareuil Rosé

Jus orange - Perrier - Coca - Eau

Servi à table

Mise en bouche

Velouté glacé d'asperges vertes au saumon fumé

Tournedos à l'encre de seiche, sauté

Jus de boeuf au café

Purée de patate douce - Bracelets d'oignons frits et pancetta séchée

Déclinaison autour de l'ananas et de la noix de coco

La Pinacolada en sorbet et à boire - Macaron ananas/coco - Sushi ananas au lait de coco

Entremet ananas et noix de coco au citron vert

Café - Thé – Infusion

Vos boissons (servies à discrétion)

AOC Fiefs Vendéens Mareuil Rouge - Cuvée Richelieu - 2014 Château de Rosnay

Méthode Traditionnelle - Cuvée Clémence - Château de Rosnay