

LE JARDIN MONTGRAND

COCKTAIL DEJEUNATOIRE & DINATOIRE

A la croisée des grands classiques de la cuisine française et des créations de notre jeune brigade, dégustez une **cuisine décomplexée de saison aux accents du sud.**

FORFAIT 10 PIECES 30€

FORFAIT 15 PIECES 45€

Choix libre dans la liste

Sup. fromage +8€

***Dessert sur Mesure (sur devis)
en collaboration avec Mr. CHOU***

Choix unique pour l'ensemble des convives

Choix à communiquer en amont de votre venue

Prix nets en EUR, taxes et service compris / Net prices in EUR, taxes and service included

Origine des viandes UE / Meat origin EU

Origine poisson : Mer Méditerranée / Fish origin : Mediterranean sea

Liste des allergènes en dernière page / List of allergens on last page

FREE WIFI Maison Montgrand / MDP Montgrand

Modes de paiement CB, Amex, Tickets Restaurant, Carte Restaurant, Chèques vacances, Espèces

Pièces salées froides

Mini club sandwich coppa et ricotta
Caviar d'aubergine, crumble aux graines de courge
Focaccia garnie halloumi miel et tomate
Maki végétarien, mayonnaise épicée
Crème de féta à la betterave, éclats de noisette
Tartare de daurade, coco et citron vert
Ballotine de saumon fumé, chèvre et curcuma
Foie gras de canard et abricot moelleux en hamburger
Emincé de bœuf en gravlax, marinade de condiments

Pièces salées chaudes

Arancini à la joue de bœuf braisée, confiture d'oignon
Brochette de poulet caramélisé au satay
Kefta d'agneau aux herbes et aux épices
Tataki de thon en croûte de sésame
Gambas croustillante au basilic thaï
Pommes dauphine, pesto et parmesan
Mozzarella panée, caviar de tomate et ail noir
Risotto champignons et huile de truffe
Panisse marseillaise, aïoli à l'ail des ours

Pièces sucrées

Financier framboise et bergamote
Tartelette au chocolat praliné
Crème citron et crumble spéculos
Mini baba exotique, chantilly Mojito
Crème brûlée à la pistache
Fruits frais infusés à la verveine
Bonbon chocolat caramel beurre salé
Chou à la crème du moment
Perles du Japon à la vanille

