



31 - 12 - 2018

Villa Blanche

> Réserver <

<https://mh-receptions.com>

03 28 29 18 89



01 - 01 - 2019

Groupe **MHR** réceptions

<https://mh-receptions.com>
contact@mh-receptions.com
03 28 51 06 34



Villa Blanche

Apéritif

Pièces apéritives variées :

Cuillère à la gelée de concombre et citron vert,
saumon gravlax oeufs de lympe
Verrine panacotta au foie gras de canard, pommes
caramélisés , mouillette au pain d'épices
Conchiglie farci au crabe
Macaron flétan et ciboulette

AOC Champagne Granzamy - Sélection Villa
Blanche

Entrées

Escalope de thon mi-cuit, marinade minute, cuit-
cru de légumes et fruits, cébettes & sel noir d'Hawaï

Calmel & Joseph - Villa Blanche - Sauvignon

Ris de veau poêlé et brochette de queues de
gambas, velouté de crustacé, brunoise provençale

Calmel & Joseph - Villa Blanche - Chardonnay

Plat

Magret & escalope de foie gras de canard aux éclats
de dragées, jus acidulé, sauté de courges &
coriandre frais

AOC Premières Côtes de Bordeaux
Château de Ricaud



Groupe **MHR** réceptions

<https://mh-receptions.com>
contact@mh-receptions.com
03 28 51 06 34





Villa Blanche

Fromage

Samoussa Maroilles & poires, salade,
vinaigrette curry & miel

AOC Premières Côtes de Bordeaux
Château de Ricaud
Pour les gourmets :
Calmel & Joseph - Villa Blanche - Chardonnay
Anosteke IPA

Dessert

Travail de nos pâtisseries autour du chocolat &
des fruits de la passion...

AOC Champagne Granzamy - Sélection Villa
Blanche

Au Bar

Bière	3€
Mojito	5€
Champagne, la coupe	7€
Champagne, la bouteille	30€
...	...

Groupe **MHR** réceptions

<https://mh-receptions.com>
contact@mh-receptions.com
03 28 51 06 34

