



**Dîner et Soirée
de Gala**

12 Juin 2010

Tenue soignée



Les Partenaires de la soirée seront

Les Champagnes :

Besserat de Bellefon * Bollinger * Ruinart * Billecart Salmon * Ayala
Deutz * Moët et Chandon * Duval Leroy * Gosset * Lallier * Roederer
Heidsieck * Nicolas Feuillatte * Lanson * Pommery * Veuve Clicquot
Taittinger * Pannier * Montaudon * Henriot

Les vins de Bordeaux :

Mission Saint-Vincent Rouge et Rosé
Une Sélection Producta-Vignobles

Les vins blancs :

Toques et Clochers Sieur d'Arques
Cave des vigneronns de Buzet

Et aussi :

Bière Heineken * Cafés Lavazza * Coca-Cola * Perrier * Get 27

A déguster (avec modération) jusqu'au bout de la nuit





Buffet d'Apéritif et d'Entrées

Duo de St Jacques et mangue au citron vert

Médallions de saumon au wasabi

Foie gras au pain d'épices et sucre pétillant

Mi-cuit de thon aux graines de sésame

Tortilla pomme de terre lardon et chorizo

Petite brandade à l'huile d'olive et tapenade

Œufs en brouillade à l'huile de truffe

Anchois marinés à l'ail

Minis clubs sandwiches

Minis wraps au saumon fumé

Navettes à la mousse de canard

Pan con tomate et Serrano

Chouquettes à l'emmenthal

Moules gratinées

Serrano à la tranche

Buffet asiatique : Sushis, samossa, nems, beignets de crevettes

Huitres fines de claire, vinaigre d'échalote et petite saucisse

Vous seront servis à table

Tournedos de veau de l'Aveyron *Label Rouge* bardé de Serrano et sa sauce aux morilles

Pommes de terre gersoises et fagot de jeunes légumes

De même que les douceurs

Mille-feuille classique de la maison Cauca

Café Lavazza et ses mignardises

Avec Dominique, DJ de la soirée, une ambiance de rêve pour une fête inoubliable

