



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 vigneron 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 Caucal
Café Lavazza et ses mignardises

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

