

***Menu de réception ...
Le plus beau jour de mes rêves d'enfant ...
By Sébastien Chap'S ...***

Cocktail dînatoire

18 pièces par personne

Assortiment de petits fours salés

Mini crème brûlée au foie gras

Chorba revisitée façon gaspacho

Pickles de légumes croc au sel

Minis verrines

Guacamole d'avocat – aioli et chair de tourteaux

Brunoise de légumes du soleil au piment d'Espelette et magret fumé par le chef

Caviar d'aubergine et coques marinés au pistou rouge

Animation du cocktail

*Saumon d'Écosse fumé par le chef et gravlax de saumon à la scandinave,
le tout découpé à la main devant les convives et servis sur blinis et tzatziki de fromage frais*

*Lobes de foie gras de canard entier mi cuit tranché main à la minute
sur tranche de pain d'épices au miel et confits d'oignons roux*

*Wok de gambas, saint Jacques et seiches sautées à l'huile de sésame
et flambée au whisky devant les convives*

*Cuissot de veau de lait sélectionné par le chef,
désossé et rôti 12 h 00 à 60C
et flambé en salle par les mariés*

*Crème suprême au vin jaune et à la truffe d'été
Tourte feuilleté aux « Belle de Fontenay »
et chartreuse de légumes du moment au compté*

Trilogie de trois fromages

*Entremet « Création » Sébastien Chap'S
Mangue – Safran et meringue Italienne
Chocolat, nutella, dulcey et spéculos*

***Menu proposé à 85,00 euros TTC / hors boissons par personne
Livraison dans un périmètre de 40 kilomètres,
nappage et serviettes tissues, vaisselle et services jusqu'à une heure du matin
Repas test possible dans notre restaurant l'Alchimie By Chap'S à Pézenas***

***Contrairement à beaucoup d'autres prestataires, nous avons la possibilité de vous fournir les factures
qui vous garantissent une cuisine 100 % à base de produits frais.
Aucun de nos plats proposés ne vient d'un grossiste en produits surgelés.
Pour nos réceptions en extérieur nous vous proposons une cuisine
et une qualité de services identique à notre table gastronomique.***