



Milan & Sallard



Menus groupes restaurant



Milan & Sallard

Maîtres traiteur :. Orfèvre du goût



Menu à 27,00 € HT
Dans le restaurant le Ô110

Entrée

Assortiment de nems, samoussa, finger au céleri rémoulade au wasabie

Ou

Tomate mozzarella, chèvre chaud, salade mesclun au basilic

Plats au choix

Pavé de saumon légumes confits sauce vermouth

Ou

Filet mignon de porc, pommes écrasées, sauce moutarde à l'ancienne

Desserts

Salade de fruits frais

Ou

Tarte aux citrons jaunes et verts, meringue noix de coco.

Vins

Vin rouge ou blanc en accord avec le choix du plat
1 bouteille pour 3 personnes

Café ou thé



Milan & Sallard

Maîtres traiteur :: Orfèvre du goût



Menu à 32,00 € HT
Dans le restaurant le Ô110

Entrée

Crème de saison aux crevettes en robe des champs

Ou

Raviole de Royan à la crème de crustacés

Plats au choix

Papillote de pintade fermière étuver de légumes crème de volaille à l'estragon

Ou

Feuilleté de saumon aux champignons et épinards, sauce beurre blanc

Desserts

Tiramisu à notre façon, chocolat chaud et cerise amaretto

Ou

Millefeuille vanille aux fruits rouges

Vins

Vin rouge ou blanc en accord avec le choix du plat
1 bouteille pour 3 personnes

Café ou thé



Milan & Sallard

Maîtres traiteur :: Orfèvre du goût



Menu à 40,00 € HT
Dans le restaurant le Ô110

Entrée

Salade de rouget aux légumes confit vinaigrette de pignons de pin et citron confit

Ou

Barquette de St Jacques et langoustine poêlée en salade fraîcheur à la mangue

Plats au choix

Marmite de dorade royale en marinière de coquillages

Ou

Magret de canard sauce poivre, gratin dauphinois

Desserts

Savarin au vieux rhum, ananas contisé à la vanille de bourbon

Ou

Poire pochée aux épices et son crumble de fruits secs, coulis à la williams

Vins

Vin rouge ou blanc en accord avec le choix du plat
1 bouteille pour 3 personnes

Café ou thé



Milan & Sallard

Maîtres traiteur :: Orfèvre du goût



Menu à 48,00 € HT
Dans le restaurant le Ô110

Entrée

Terrine de foie gras de canard, chutney de figues, salade mesclun

Ou

Langoustines croustillantes en salade, sauce tartare à la mangue

Plats au choix

Filet de veau rôti, sauce morille tarte fine de légumes

Ou

Magret de canard rôti au pain d'épices poire pochée au vin

Desserts

Tarte chocolat noir intense aux éclats de fèves

Ou

Macaron vanille aux fruits rouges

Vins

Vin rouge ou blanc en accord avec le choix du plat
1 bouteille pour 3 personnes

Café ou thé