



www.5sur5receptions.com
Tel 04.90.43.93.16

Qui a le plaisir de vous servir également pour le déjeuner au Restaurant Hall E Etage ainsi qu'au Club VIP dans le Hall A.

En partenariat avec

- SORHOBIS
- Café Henri BLANC
- Cave Saint MARC



SOIRÉE de GALA

Samedi 25 mars 2017 - 20h

AVIGNON PARC EXPO
Restaurant E étage



MENU ÉTUDIÉ et PROPOSÉ par



CAVE ST MARC - CAROMB

RÉSERVATION

PRÉNOM :NOM :

ADRESSE :

CODE POSTAL :VILLE :

TEL :MAIL :

RÉSERVE :REPAS de GALA au PRIX UNITAIRE de 39 € soit€

Je joins mon règlement soit€ par chèque à l'ordre de :



28, rue Velouterie - BP20171 - 84008 AVIGNON cedex 1

MENU signature

Service d'un apéritif en buffet

Cocktail pétillant framboisine, Jus de fruits,

Cinq Amusettes salées Dôme de chèvre sur caviar de tomates, Spirale de saumon aux baies roses, Mini macaron foie-gras truffe blanche, Fleur de brebis sur confit de figes, Mini moelleux olives noires & écrevisse.

Mise en bouche

Dôme de saumon et St Jacques,
Mousseline au citron confit, huile de roquette, croquant au wasabi.

Entrée

Pithiviers de canard et pépites de foie gras, gelée de vin rouge,
Condiment aux herbes fraîches,

Plat

Filet de caille rôti, Dauphinois en cassolette
Petits légumes de saison, réduction de jus de cuisson

Entracte glacé

»Sorbet Citron & Limoncello »

Fromage

Assiette de fromages affinés & turban de verdurette

Dessert

Pavlova aux fruits exotiques, coulis de mangue

Liqueur du Chef Manzana

Café, Eau plate et pétillante
Vins blanc, Rosé & Rouge
Cave Saint Marc - Caromb