



Marc Peyret Traiteur

Au tout Lyon

Menu Nature

Apéritif d'accueil :

Notre sélection :(possibilité, d'un autre choix parmi notre carte, et animation au buffet)

Kir royal, Jus d'orange

Assortiment de canapés

Chaud froid de volaille, Chaud froid de saumon

Douceurs salées chaudes

Emietté de thon, saumon fumé

Emincé de saumon, Fenouil mariné aux agrumes

Ou terrine de lapereau et sa graine de moutarde

Jambon à l'os flambé en salle ou

Fricassée de volaille au vinaigre de xérès ou à l'estragon

Accompagnement de saison (2 légumes aux choix)

Fromage blanc à la crème

Pièce montée en choux, pièce montée en glace

Ou entremets

Mousse aux deux chocolats

Fontaine lumineuse

Café

Uby blanc, Cotes de Gascogne à discrétion

Cotes du Rhône rouge, Château neuf du pape, à discrétion

Nous servons votre champagne sans droit de bouchon

Prix 60€ /pers – Pour 100 pers et + salle offerte



Marc Peyret Traiteur
Au tout Lyon