



Marc Peyret Traiteur

Au tout Lyon

Menu Pêcheur

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

Emietté de thon, saumon fumé

Fricassée de dinde aux épices

Chaud froid de volaille, Chaud froid de saumon

Déclinaison de saumon frais, fenouil mariné aux agrumes

Ou terrine de paleron et sa crème brûlée de foie gras

Pièce d'ailou flambée en salle

Ou cuisse de canette sauce vigneronne

Accompagnement de saison(2 légumes aux choix)

Fromage blanc à la crème ou plateau du berger

Pièce montée en choux, pièce montée en glace

Ou entremets

Mousse aux deux chocolats

Fontaine lumineuse

Café et Mignardises

Uby blanc, Côtes de Gascogne à discrétion

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

Nous servons votre champagne sans droit de bouchon

Prix 66€ /pers-Pour 100 pers et + salle offerte