

## VIP Apéro-Dînatoire Charles l'Opéra

### Boissons à discrétion

Champagne Abelé 1757

Cuvée rouge Domaine Château de Praz

Cuvée blanc 550 Domaine Chervet

Bière

Eaux minérales

Café/thé

### Hors d'oeuvres

Canapé Tartare de saumon

Canapé Tartare de bœuf

Crostini à la ricotta et à la grenade & Crostini à l'avocat et aux petits radis

Focaccia Olives, tomates cerises & romarin

Crème brûlée de foie gras de canard

Crostini aux pois chiches grillés

Huîtres

Gazpacho

Tataki de thon

### Plats principaux

Brochettes de poulet marinées au teriyaki

Brochettes de légumes avec marinade aux herbes

Bouchées de pommes de terre douces

Curry de légumes rouges

Gamberoni avec sauce au citron et au citron vert et riz Vénère

Coquille Saint-Jacques gratinée

Bœuf bourguignon avec mousseline de pommes de terre

### **Desserts**

Tartelettes aux poires

Mille-feuille à la vanille et aux fraises

Crème bavaroise

Crème de fèves tonka

Bandelettes de macadamia et de caramel

Cheesecake basque

Crème au moka

Tranches de fromage blanc

Tartelettes aux fruits

### **Boisson du soir après le spectacle**

Brochettes de gruyère et de raisin

Blinis aux œufs de saumon, crème aigre et échalote

Éclairs vanille et chocolat