

Jeudi 15 octobre 2020

Repas Fruits de Mer

Réf. PC17 1J 2020 D 21

Départ de votre région (horaire communiqué ultérieurement) en direction de Meschers. Arrivée au restaurant "La Forêt" à Meschers.

Apéritif : Le Kir italien au Limoncello "Le Sorrentino" ou cocktail jus de fruit sans alcool

Petit canapés : Les Pains au levain aux rillettes de Canard au foie Gras et Chutney rouge – Cake provençal à l'huile d'olive et petits lardons

Entrée : Bisque de poissons et crabes de Roches – Pain Fou vendéen – fromage fondu et chips de chorizo doux – Crème de safran

Grand Plateau de Fruits de mer "La Forêt" en pyramide :

8 huîtres "fines" n°3 Marennes-Oléron
Bouquet de Langoustines, Pinces de Tourteaux et Gambas
Verrine de salade marine au saumon fumé
Grosses crevettes roses, grises, Bulots et Bigorneaux de Bretagne
Bol de moules marinières et moules farcies beurre persillé
Palourdes, Coques crème de Thym
Mayonnaises (nature, aïoli, cocktail), vinaigrette échalotes, citron
Coupe de fromage Blanc à l'eau de vie de Cognac

Dessert : Tiramisu au Marasquin, biscuit moelleux savarin café, cacao et mascarpone –
Avec fève cadeau! (Bouteille de Bordeaux à gagner)

Vins : Domaine Gardrat Charentais blanc et Bordeaux Château Gabaron

Départ après le repas pour **Saintes**. Promenade personnelle. Puis retour dans votre région, arrivée en soirée.

PRIX PAR PERSONNE / 62€

LE PRIX COMPREND

Le transport en autocar grand tourisme

Le Repas

Café et ¼ de vin par personne

NE COMPREND PAS

Les dépenses à caractère personnel

