

# Balade gourmande

80€/ personne  
À partir de 6 convives

*Hors frais de déplacement*  
Non soumis à la TVA

## Amuse-bouches

Velouté de petit pois, chantilly raifort, chips de gingembre

## Entrée

Terre d'olive au parmesan, chèvre frais aux herbes, pickles d'oignons rouges, jeunes pousses de salades

## Plat

Carré d'agneau en croute d'herbe, sauce sirupeuse, légumes glacés, gratin dauphinois

## Dessert

Génoise au noix, compotée de figue, panna cotta à la fève de tonka, noix caramélisée

## Mignardise

Financier pistache cuisson minute, brisures de framboises

*Chaque menu comprend la gestion des courses, les préparations en amont, le service ainsi que le rangement et le nettoyage des ustensiles de cuisine. Pains aux graines inclus.*

*Certains produits peuvent être remplacés en fonction des saisons.*



Gautier  
WONNER

# Les options

## ✨ Options Raffinées

Sublimez votre expérience culinaire avec des touches d'excellence :

🍷 **Accord Mets & Vins** — +30 €/pers.

Une sélection élégante de vins en harmonie avec chaque plat.

🧀 **Fromages Affinés – Maison Mons (MOF)** — +12 €/pers.  
L'excellence du terroir français, entre finesse et caractère.

🍽️ **Vaisselle & Art de la Table** — +9 €/pers.

Dressage raffiné et vaisselle design pour une table sublimée.

🍷 **Service Sommelier** — +180 €

Un expert à vos côtés pour une dégustation commentée et sur mesure.

💎 **Pack Expérience Complète** — 40 €/personne (au lieu de 51 €)

Sublimez votre dîner avec une expérience gastronomique immersive :

**Accords Mets & Vins** – Des vins d'exception choisis avec soin.

**Plateau de Fromages Affinés** – L'excellence de la Maison Mons.

**Vaisselle Haut de Gamme & Dressage Élégant** – Un service d'exception.

Offrez à vos convives un moment inoubliable, où chaque détail raconte le raffinement à la française.



Gautier  
WONNER