

Cher Sébastien,

1. **Tables :**

Pièce jointe feuille excel avec liste des invités pour les écriteaux (prévoir Frédérique PERRUCHON malgré l'incertitude).

Le nombre de tables reste à définir : 'réflexion en-cours' je te fixe prochainement.

2. **Menu :**

Après délibération des votants (Charles-Henri et Vous), le menu serait :

Saumon mariné "à la façon du chef", mesclun aux agrumes

*vous avez exprimé les mêmes choix; j'ai éliminé le palet de foie gras car je pense me souvenir que ta Maman n'est pas favorable au foie gras.*

Farci de volaille, aux épinards, jus corsé au porto, poêlée de grenailles et petits paris

*vous avez exprimé les mêmes choix, j'ai éliminé le saumon (déjà servi en entrée).*

Duo glacé de mangue et vanille meringué, confit de kumquat

Harmonie de poires caramélisées et chocolat

*compte-tenu du nombre de convives le restaurateur a proposé de réaliser 2 desserts qui pourront être servis à chacun.*

*vous n'avez exprimé aucun choix commun, j'ai retenu un dessert sélectionné par chacun des votants et de façon à ne pas servir 2 fois du chocolat (feuillantine chocolat ... et harmonie de poires ... chocolat)*

Tu voudras bien valider ou modifier à convenance le menu.

Il me faut communiquer notre choix de menu unique au restaurateur entre le 17/10 et 20/10; je te remercie de me répondre pour le 16/10 au plus tard.

Champagne : '*Prévoir de quoi servir une coupe par personne*', Eric est chargé de nous fournir le champagne, je lui ai demandé de prévoir 2 cartons de 6 bouteilles, la consommation réelle de bouteilles sera répartie comme convenu et les bouteilles (pleines !) en surnombre seront à ma charge.

Discours : Amaury a-t-il accepté de nous proser ?

De tout cela, je vous souhaite bonne réception et vous assure de ma disponibilité.

Je vous embrasse

Thibault