Exemple d'un menu mariage 2022, il y à beaucoup d'autres formules.

Prix :46,00€

Entrée

Salade périgourdine : magret de canard fumé, foie gras, noix, tomates cerise, œuf de caille, briochette sur petite verdure

OU

Noix de pétoncles et cocktail de fruits de mer tièdes sur petite verdure.

OU

Assiette royale : saumon fumé, foie gras de canard, bouquet de crevettes, briochette, mayonnaise et rose en beurre

OU

Salade gourmande : saumon fumé, magret de canard, crevettes cocktails, tomates cerise, œuf de caille sur petite verdure

OU

Foie gras de canard fine gelée au Porto, briochette et verrine de figues.

***

Viande (un plat chaud au choix)

Gigolette de canard farcie aux cèpes, sauce forestière

OU

Noix de veau rôtie sauce Porto

OU

Magret de canard doré au cognac

OU

Caille farcie au foie gras sur canapé façon périgourdine

OU

Pavé de veau, crème de morilles

OU

Filet de bœuf au poivre vert

***

Accompagnements (2 légumes au choix)

Tomate provençale, gratin dauphinois, poêlée champêtre, gratin de cardon à l'ancienne

Fagot de haricots verts, fond d'artichaut à la bretonne, flan de légumes au basilic

Riz sauvage, millefeuille de légumes, râpé de pommes de terre

***

Fromage

Fromage blanc sous coulis de framboise

OU

Demi Saint-Marcelin, noix et raisin

***

Dessert

Cascadine des mariés, fontaine lumineuse

Framboisier

Croquant au chocolat

Fraisier

Speculos abricot

Trois chocolats

Crème anglaise et coulis de fruits rouges accompagneront vos desserts

OU

Pièce montée en choux :

Gondole

Pyramide

Puit d'amour

***

Café et son mini twix