



## Buffet Prestige

Prix :78,00€

### Assortiment de crudités et de hors d'oeuvres

Mesclun à l'huile d'olive du gard

Artichaut à l'anchois et olives noires

Cake aux asperges et fromage de chèvre

Salade de haricots verts au magret fumé et sot-l'y-laisse de poulet, vinaigrette framboise et copeaux de foie gras

Tiramisu de tomates d'antan au basilic, gressini olives

Concombre aux crevettes roses et faisselle aux herbes

Carpaccio de betterave et jus de sangria

\*\*\*\*

### Assortiment de viandes et de charcuteries

Jambon à l'os laqué de soja et cacahuètes, condiment "wasabi"

Carpaccio de boeuf "façon saint gilloise", beignet d'anchois

Verrine de foie gras aux fruits de saison et lait d'amande

Chaud froid de caille au maïs et vinaigrette de truffe

Crumble d'agneau au caviar d'aubergine et mendiants

Bonbons de ris de veau aux morilles et estragon

\*\*\*\*

### Assortiment de poissons

Sucette avocat et chair de crabe au piment d'espelette

Beau plateau "saumon" : en bellevue, fumé, en tartare et caviar rouge

Verrine rilette de loup au citron et nage de courgette au basilic

Sur un sablé parmesan, médaillon de homard aux légumes du sud confits

Clafoutis de saint jacques au fenouil et anis étoilé

\*\*\*\*

## Plat chaud servi à table

Médailon de veau aux morilles,

Pommes fondantes, sauce blanquette à l'estragon et petits légumes

OU

Filet de loup rôti à la peau,

Fine pissaladière aux légumes du soleil, crème de tellines au safran et gnocchi à l'ail

OU

Gigot d'agneau rôti au romarin,

Croustillant de ris aux cèpes, jus simple et galette de pomme de terre, légumes de saison

OU

Filet de boeuf en croûte,

Echalote confite, jus d'un braisage aux vin des costières de nîmes et aubergine gratinée, pommes rattes

\*\*\*\*

## Fromage

Plateau de fromages

\*\*\*\*

## Gâteau des mariés ou pièce montée traditionnelle ou wedding cake

Gâteau à l'américaine à choisir parmi :

Le trianon : entremet aux trois chocolats sur fond croustillant au praliné

Perle noire : biscuit moelleux au chocolat, suprême d'orange au caramel, mousse au chocolat manjari grand cru, croustillant chocolat et riz soufflé

Lou framboise : crème onctueuse à la vanille, financier aux fruits rouges, compôtée de framboises, sablé amande et noisette

OU

Pièce montée traditionnelle :

Appelée aussi "croque en bouche", classique et toujours aussi belle. Composée de 3 choux vanille caramélisés par personne et joliment décorée de nougatine "maison"

OU

Wedding cake (supplément de 6. 00 €/personne)

Entièrement personnalisé selon votre thème.

\*\*\*\*

**Boissons** (Incluses pendant le repas)

Aop costières de nîmes gallician prestige

Blanc, rouge et rosé

Eaux minérales plates et pétillantes

Café et mignardises « maison »

**OU**

Aop languedoc devois de perret (supplément de 2. 50 €/personne)

Blanc, rouge et rosé

Eaux minérales plates et pétillantes

Café et mignardises « maison »

\*\*\*\*

**Champagne**

Fontaine de champagne cuvée «vatel» (1 coupe par personne)