



Menu de noce

Vin d'honneur (Assortiment de 12 pièces) en terrasse

3 canapés de douceur : Saumon fumé-œuf de lump-tarama-crabe-provençale

Verrines variées

Wrapp poulet et saumon-choux à la crème salée

Quiche pizza

Mini pain bagnat

Navette de foie de volaille

Feuilletés apéritif

Possibilité plancha de poisson et viande (+ 5€) par personne

Repas

Attelage d'entrées - Service au buffet

Salade campagnarde-salade italienne tomates mozzarella

Taboulé-carottes râpées

Crevettes fraîches et terrine du seigneur des rivières sur son lit de macédoine de légumes

En saison : melon au porto et son jambon cru

Assortiment de charcuterie fine -terrines de canard-rosette

OU

Assiette de la mer - Service à table : Saumon fumé, crevettes fraîches, terrine de poisson des mers et sa macédoine de légumes

OU

Assiette de la terre Service à table (3€) : Salade verte, foie gras, magret de canard fumé, tomates

Plat chaud

Ranch des Rochettes

Cochon fermier cuit à la broche (8 h de cuisson) + 4€/personne + 40 personnes // 6€ - 40 personnes)

OU

Barbecue géant - Andouillettes, poulet fermier, merguez, saucisses aux herbes, grillade

OU

Suprême de poulet fermier de l'Ain - Servi à table

ET

Accompagnement

Richesse de la terre : pommes de terre en papillote et champignons frais à la crème

Fromage

Fromages blancs et sa crème au buffet

OU

Plateau de fromages secs (+2€)

Diligence de desserts

Le trône des amoureux pièce montée +3. 50€

OU

Entremet parfum aux choix (fraisier- framboisier-chocolat poire)