



Menu mariage

Prix :100,00€

Le vin d'honneur

Atelier tartine

Assortiment de petits pots et croutons,
Tapenade, poichichade, caviar d'aubergine, brandade, houmous et guacamole servis avec assortiments de légumes frais, croûtons, gressins et nachos,

Les assortiments de petits pains viennois

Jambon cru, pesto et parmesan, saumon, crème légère et roquette, thon et sauce gribiche brandade et olives noires,

Côté asiatique

Goussets de crevettes aux légumes confits, tataki de thon, graines de sésame, bœuf cheese sauce soja, verrine de salade asiatique, nems au poulet, sauce nuoc môm mini brochette de crevette marinée, soja et citronnelle, samossa aux petits légumes

Côté Paris

Blinis saumon et mousse citronnée, assortiment de navettes, toasts mi cuit de foie gras chutney figue mini tartes tatin aux légumes, aumônière d'escargot, ail et persil

Atelier charcuterie ibérique

Découpe d'une cuisse de porc ibérique, plateaux de charcuterie fine, petits pains tranchés !

La plancha party

Volaille marinée au citron vert et au curcuma, bœuf mariné au saté,
Agneau mariné au cumin, gambas et seiches à l'ail

Côté mer

Gravlax de saumon, blinis et sauce légère citronnée, fines herbes !

Plateaux d'huîtres et de coquillages

Brochettes de crevettes fraîches, sauce mayonnaise et aïoli

Côté Sud Ouest

Toasts de mi-cuit de foie gras, pains variés et chutney de fruits de saison cannelés au chorizo et piment d'espelette, brochette magret fumé et pruneaux, aumônière d'escargots ail et persil.

Côté Liban

Poivrons à la méditerranéenne, verrine de taboulé libanais, salade de pois chiches au curcuma, caviar d'aubergine et pains pita petits pots de houmous et gressins au sésame

Côté Amérique Latine

Ceviche aux crevettes, assortiment d'empanadas, patacones tostones et sauces variées,
Petits pots de guacamole et de chili, nachos nature,

Bar fraîcheur

Assortiment de gaspachos aux différentes saveurs,
Tomate/féta, concombre/menthe, carotte/cumin, petits pois/menthe,
Tapenade, poichichade, caviar d'aubergine, servis avec assortiments de légumes frais et croûtons (tomate cerise, concombre, radis, carotte, cèleri)

Mini brochettes fraîches

Poivron confit, mozzarella, olive grecque crevette, ananas, tomate,
Tomate cerise, mozzarella et basilic frais melon et jambon serrano

Le stand des découpes

Découpe de gravlax de saumon, blinis, mousse citronnée et herbes fraîches découpe de d'une cuisse de jambon ibérique, petits pains tranchés ! Mi-cuit de foie gras maison, assortiment de chutney et petits pains grillés, fleur de sel & poivre de sichuan

Le stand des huîtres

Huîtres fine de claire n°3, citron frais et jus vinaigre échalotes

Côté Grand Ouest

Roulé de crêpe de sarrasin : fromage frais et saumon, jambon et ricotta petits pots de rilette de sardine, croutons et citron confit, verrine de crème de chou-fleur et tuile de chorizo grillé,
Mini muffins camembert courgette,

Côté Maroc

Salade de pois chiches au cumin, assortiment de samossas brochette de poulet au sésame et courgette au raz el hamout brochette de kefta

Le déjeuner / dîner

Entrées

Asperges vertes croquantes, segments de pamplemousse, copeaux de parmesan et vinaigrette acidulée

OU

Gravlax de saumon à la betterave, crème d'aneth et fromage frais à la ciboulette

OU

Quenelles de brandade au yuzu, asperges verte croquantes, segments de pamplemousse et copeaux de parmesan,

OU

Mi cuit de foie gras à la carthagène, chutney piquillos et abricots et tartine grillée de pain à la figue

Plats

Viandes

Magret de canard en cuisson basse température, jus thym et laurier purée de panais aux noisettes et légumes croquants

OU

Filet mignon de veau, huile d'herbes, écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive et petits légumes

OU

Pavé d'agneau en cuisson basse température, jus à la fève de tonka, risotto de quinoa au lait de coco, courgettes poêlées au curry

Poissons

Saumon mariné au soja, miel et sésame, galette de riz et asperges vertes rôties

OU

Filet de bar, vierge aux agrumes et basilic, crème de céleri rave et petits légumes façon wok

OU

Dos de cabillaud vapeur, huile d'herbes, polenta frite aux olives noires, courgettes poêlées au curry

Desserts

Wedding cake, assortiment de gâteaux ou pièce montée de choux

Et, en option...

Buffet de fromages, et sélection de petits pains

Buffet de mignardises

Coulant au chocolat noir mini chou à la chantilly cannelés bordelais assortiment de mini tartelettes mini éclairs

Les mignardises de grand-mère : palmiers, cookies, rochers coco, meringues, etc...

Le stand des mini crêpes : au chocolat, miel, crème de marron, sucre.

Le stand découpe de fruits

Fruits de saison découpés en verrines (ananas, banane, pomme, nectarine, fraise...)

Le stand de la fontaine à chocolat (+4€) servie avec bonbons, guimauve et fruits