



Propositions mariage

Prix : 95,00€

Le vin d'honneur

Les petits pots... (Buffet, 3 personnes)

Stand tartine : assortiment de petits pots et croutons,
Tapenade, poichichade, caviar d'aubergine, brandade, houmous et guacamole, servis avec assortiments de légumes frais, croutons, gressins et nachos

Les assortiments de petits pains viennois (buffet, 4 personnes)

Jambon cru, pesto et parmesan, saumon, creme legere et roquette, thon et sauce gribiche brandade et olives noires

Coctail asiatique (buffet, 7 personnes)

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 mam mini brochette de crevette marinee, soja et citronnelle, samossa aux petits légumes

Coctail Paris (buffet, 5 personnes)

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

Atelier charcuterie ibérique (atelier, 2 personnes)

Decoupe d'une cuisse de porc ibérique,

Plateaux de charcuterie fine, petits pains trancheés !

La plancha party (atelier 4 personnes)

Volaille marinee au citron vert et au curcuma, bœuf marinee au sate,
Gambas et seiches a l'ail

Coctail mer (buffet ou atelier, 4 personnes)

(Decoupe ou buffet) gravlax de saumon, blinis et sauce legere citronnee, fines herbes ! Plateaux d'huîtres

Brochettes de crevettes fraiches, sauce mayonnaise et ailoli

Coctail Sud Ouest (buffet ou atelier, 4 personnes)

(Decoupe ou buffet) toasts de mi-cuit de foie gras, pains varieés et chutney de fruits de saison canneles au chorizo et piment d'espelette, brochette magret fumee et pruneaux, aumoniere d'escargots ail et persil.

Co te  Liban (buffet, 5 pie ces)

Poivrons   la m diterran enne, verrine de taboule  libanais, salade de pois chiches au curcuma, caviar d'aubergine et pains pita petits pots de houmous et gressins au se same

Co te  Ame rique Latine (buffet, 4 pie ces)

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

Bar fra cheur (buffet, 5 pie ces)

Assortiment de gaspachos aux diff rentes saveurs
Tomate/fe ta, concombre/menthe, carotte/cumin, petits pois/menthe
Tapenade, poichichade, caviar d'aubergine, servis avec assortiments de l gumes frais et crou tons (tomate cerise, concombre, radis, carotte, ce leri)

Mini brochettes fra ches (buffet, 4 pie ces)

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

Le stand des d coupes (atelier 6 pie ces)

D coupe de gravlax de saumon, blinis, mousse citronn e et herbes fra ches d coupe de d une cuisse de jambon iberique, petits pains tranche s ! Mi-cuit de foie gras maison, assortiment de chutney et petits pains grille s, fleur de sel et poivre de sichuan

Co te  Grand Ouest (buffet, 4 pie ces)

Roule  de cre pe de sarrasin : fromage frais et saumon, jambon et ricotta petits pots de rillettes de sardine, croutons et citron confit,
Verrine de cr me de chou-fleur et tuile de chorizo grille ,
Mini muffins camembert courgette

Co te  Maroc (buffet, 4 pie ces)

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

Co te  cre ole (buffet, 5 pie ces)

Accras de morue, sauce aigre-douce, petits boudins antillais
Mini brochette de crevette marin e, mini feuillet s poivrons grille s et colombo samoussa aux petits l gumes

Le d ner

Entre es

Asperges vertes croquantes, segments de pamplemousse, copeaux de parmesan et vinaigrette acidul e

OU

Gravlax de saumon à la betterave, crème d'aneth

ET

Fromage frais à la ciboulette

OU

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

OU

Mi cuit de foie gras à la carthageenne,
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 purifié 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

Filet de daurade, vierge basilic et olives noires polenta frite et petits légumes croquants,

OU

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

Options

Option fromage (+5€) : assortiment de fromages affinés, à l'assiette ou au plateau, sélection de petits pains, fruits secs et graines torréfiées ***

Buffet de mignardises (+5€)

Coulant au chocolat noir

Mini chou à la chantilly

Cannele bordelais

Assortiment de mini tartelettes

Mini œufs clairs

Les mignardises de grand-mère (+2€) palmiers, cookies, rochers coco, meringues, etc.

Le stand des mini crepes (+3€) au chocolat, miel, crème de marron, sucre.

Le stand de coupe de fruits (+2€)

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

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

Option vin (en 3 couleurs) : 8€ / bouteille

Option champagne (vranken brut) : 20€ / bouteille

Option alcools forts : 30€ / bouteille