



## Dîner de mariage

Prix :90,00€

### Le vin d'honneur

#### Les Ateliers

Côté foie gras

Atelier : Préparation de foie gras poêlé, assortiment de toasts et petits pains, chutney de saison, plateaux de toast de mi-cuit de foie gras, chutney de figue

Côté mer

Atelier : Découpe de gravlax de saumon, blinis, citrons, sauce vinaigre échalotes et sauce fines herbes, plateaux de fruits de mer (crevettes, langoustines, bulots, huitres et moules)

Côté tartine

Assortiment de petits pots et ses croûtons (caviar d'aubergines, tapenade noire et verte, brandade de morue)

\*\*\*\*

### Les Buffets

#### Côté Froid

Plateaux de charcuteries variées, assortiment de pains tranchés

Brochettes pruneau et magret fumé

Brochette melon jambon Serrano

Assortiment de mini wraps

#### Côté chaud

Samoussa de calamar

Gambas au curry

Brochette yakitori

Acras de morue, sauce aigre-douce

Brochette de poulet Massaman coco pané

\*\*\*\*

La formule comprend les softs (1/2 bouteille par personne), et les eaux minérales (plates et gazeuses). Vins, champagne et alcools facturés en sus

\*\*\*\*

## Le Dîner

### Entrée

En option

\*\*\*\*

### Plat

Filet de turbot à la vapeur, croustillant de Pata Negra, jus à la mûre

ET

Petits légumes croquants et écrasé de pommes de terre

\*\*\*\*

### Fromage

Buffet de fromages variés

ET

Fruits secs et chutney de saison

\*\*\*\*

### Dessert

Pièce montée de choux

Nougatine assortiment vanille et chocolat

2 choux par personne

Buffet de mignardises (4 pièces par personne)

Mousse au chocolat

Salade de fruits exotiques

Tarte fine citron meringuée

Crème brûlée à la vanille bourbon

\*\*\*\*

La formule comprend les eaux minérales et un café (Nespresso). Vins, champagne et alcools facturés en sus