



Menu mariage à composer

Prix :52,00€

Menu mariage à composer

(Eau minérale plate et pétillante, petits pains, café, décaféiné et thé **offert**)

Entrées à définir (15.00€ ttc / personne)

Foie gras, chutney de saison et brioche

Crèmeux de cèpes, lardons de guanciale et chanterelles

Délice baltique au saumon fumé, fond d'artichaut et œuf poché

Brioche périgourdine au foie gras, poire aux aïelles, sauce au jus de truffe

Alliance terre et mer (terrines de foie gras, tartare de saumon et perles marines)

Folie périgourdine (mesclun, foie gras, magret de canard fumé et gésiers)

Brochette de noix de saint jacques et gambas, sauce safranée et fondue de poireaux

Option Trou Normand (4.00€ ttc / personne)

(Sorbets et alcool à définir)

Plats à définir (viande ou poisson à définir) (20.00€ ttc / personne)

Joue confite de bœuf, sauce vigneronne, écrasé de pomme de terre et flan d'échalotte

Quasi de veau aux morilles, écrasé de pomme de terre

Carré d'agneau à la française, jus au romarin, gratin dauphinois et tomate provençale (supplément 3.00€ ttc)

Suprême de pintadeau farci, crème forestière, gratin dauphinois et fagot d'haricot vert lardé

Magret de canard rôti et son jus corsé, poêlée de fèves et girolles, risotto parmesan

Filet de daurade à l'unilatéral, sauce vierge, fondue de poireaux et risotto

Filet de saint pierre, bisque de crustacés, flan asperge et parmesan, légumes de saison

Fromages

Duo de fromages à composer ensemble et salade **5.00€ ttc/ personne**

A L'Heure des Mets

Plateau de fromages et salade en buffet **7.00€ ttc/ personne**

Desserts en buffet à choisir (8.00€ ttc / personne)

Les entremets des mariés

(Fraisier, framboisier, croustillant au chocolat, poire caramel, opéra, bavarois passion, charlotte aux fruits)

Ou

Assortiment de petits fours en buffet (5 pièces par personne)

Ou

La traditionnelle pièce montée de choux et nougatine (3 choux par participant)

Ou

Pyramide de macarons pâtisseries (3 par participant)

Option fontaine de chocolat 6.00 € ttc/ personne

Madeleines, chamallows, brochette de fruits frais de saison, fraise Tagada

Location de vaisselle et nappage en supplément

En partenariat avec : Ambassade réceptions (www.ambassade-receptions.fr)

A partir de 11.00€ ttc / personne, Supplément possible selon vaisselle choisie

Devis vins selon demande

Repas enfant 15.00 € ttc / enfant

(Eau minérale et pain **offert**)

Assortiment de charcuteries et crudités

Emincé de poulet à la crème, nuggets ou boulette de bœuf, gratin dauphinois

Moelleux chocolat ou assortiment de petits fours sucrés