



Menu Gourmet – repas chaud

Prix :48,00€

4 Mise en bouche « Chinoiseries et canapés cocktails » par personne

Entrée à définir

Brochettes de Noix de Saint Jacques au Beurre blanc

Ou Filet de Daurade snacké, sur Tagliatelle de légumes de saison

Ou Médaillon de Foie Gras et sa suite

Ou Assiette Terre et Mer – (Foie gras et Saint Jacques)

Plat chaud au choix

Souris d'agneau à la fleur de thym

Ou Quasi de Veau au miel et Romarin (possibilité autres sauces)

Ou Eventail de Magret de Canard aux 5 Baies (possibilité autres sauces)

ou Mini Rôti de Bar et Saumon au Champagne

Le Buffet de Fromages de nos régions

Fromages, mesclun, pains spéciaux, raisins, noix

Gâteau des mariés (à définir) ses scintillants et son buffet de desserts.

Supplément pour Naked Cake ou wedding cake +3€ par part (parfums des naked cake au choix parmi nos listes de saison)

Assortiment de pâtisseries tartes aux fruits, entremet au chocolat, mini Crème brûlée, salade de fruits.

Option: Fontaine au chocolat et ses brochettes de fruits et chamallows, mini crêpes. (suppl en fonction du nombre de personne)