



Menu mariage

Prix :80,00€

Premier stand

Sangria blanche à la pêche et litchi avec sa fontaine

Deuxième stand - Animation plancha

Mer

Chipirons

Gambas

Moules

Terre

Dé de jambon

Lamelle de dinde

Chorizo

Légumes

Poivron

Aubergine

Courgette

Oignon

Tout ceci cuisiné avec plusieurs saveurs

Troisième stand

Verrine

Bagels

Wrap

Aux Délices de Benjamin

Quatrième stand

Plateau de trois charcuteries

Foie gras maison à tartiner par vos convives avec ses petits pains grillés

Entrée dans la salle

Magret de canard grillé sur son pain d'épice au caramel d'agrumes

OU

Souris d'agneau confite au miel et thym

OU

Rosace de sole et saint jacques et sa crème de Sauternes

ET

Ecrasé de pomme de terre au jus de truffe et cèpes

Tarte de légumes

Fagot d'asperge verte

Fromage

Plateau de trois fromages (deux froids, un chaud cuit dans une feuille de bananier au miel et épice servie au centre de la table)

Dessert

Cascade de gâteaux parfum à votre choix plaque de nougatine « inscription de votre choix »

Café à volonté (tasse jetable, touilleur, sucre compris)