



Cocktail dîner

Prix :48,00€

Pièces froides

Verrine de saumon marine et Chantilly combawa

Verrine de pétoncle au safran

Brochette de tomate séché et mozzarella

Pièces chaudes

Mini bouchée de ris de veau

Chouquette emmental

Mini bouchée d'escargot

Buffet de la mer

Dégustation d'huîtres du bassin d'Arcachon ouvertes au moment, saumon fumé

ET

Citron, beurre, vinaigre d'échalotes, pain de seigle

Atelier foie gras

Dégustation de trois foies gras, foie gras au Sauternes, foie gras au naturel, foie gras aux figues

Buffet de charcuterie bordelaise

Grenier Médocain, graton de Lormont, jambon de pays

ET

Pain grillé

Repas servi à table

Magret de canard au poivre et ses légumes

Autres sauces possibles

Fromage

Assortiment de fromages affinés et mélange de salade huile de noix

Dessert des mariés

Pièce montée 3 choux/personne

OU

Pièce montée 1 chou/pers et 4 mini desserts

OU

Gâteau sur présentoir

OU

Buffet de minis dessert

Café et cannelé de Bordeaux