



Cocktail dîner

Prix : 57,00€

Pièces froides :

Verrine de saumon mariné et chantilly combava

Verrine de pétoncle au safran

Brochette de tomate séché et mozzarella

Pièces chaudes :

Mini bouchée de ris de veau

Chouquette emmenthal

Mini bouchée d'escargot

Buffet de la mer :

Dégustation d'huîtres du bassin d'Arcachon ouvertes au moment

Découpe de saumon fumé maison devant les convives

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

Atelier friteuse :

Cuisson à la friteuse devant les convives

Tempura de crevette, crevette en chemise de pomme de terre, beignets de crevettes

Buffet de charcuteries espagnoles :

Découpe de jambon de Serrano sur presse

Ail, tomates, huile d'olive, pain grillé

Repas servi à table

La tarte fine du soleil et filet de rouget sauce vierge

OU

La terrine de perche aux poivrons confits vinaigrette au xérès

OU

Le marbré d'artichaut et foie gras vinaigrette balsamique

Suprême de pintade fermière et crème de cèpes

Légumes de saison

OU

Le mignon de porc au beurre de lilet

Légumes de saisons

Assortiment de fromages affinés et mélange de salade à l'huile de noix

Le dessert des mariés :

Pièce montée trois choux par personnes

OU

Pièce montée un chou par personnes et quatre mignardises au choix

OU

Gâteaux sur présentoir

Fraisier, abricotiers, opéra, autres

OU

Le buffet de desserts (assortiment de 5 mini desserts)

Café cannelé de Bordeaux

Prix TTC prestation de service comprise.