



## Cocktail dîner

Prix : 63,00€

### Pièces froides :

Verrine de Saumon mariné et chantilly combawa

Verrine de Pétoncle au safran

Speck au fromage

Brochette de tomate séché et mozzarella

\*\*\*

### Pièces chaudes :

Mini bouchée de ris de veau

Chouquette emmenthal

Mini Burger

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

\*\*\*

### Buffet de foie gras :

Dégustation de foie gras maison foie gras au Sauternes, aux figues et au naturel

Accompagné de pains spéciaux

\*\*\*

---

## **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

\*\*\*

Le filet de bœuf sauce Bordelaise

Légumes de saison

**OU**

Le pavé de quasi de veau et crème de morilles

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 personne

**OU**

Pièce montée un chou par personne 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.