



Cocktail dîner

Prix : 70,00€

Pièces froides :

Verrine de saumon mariné et chantilly combava

Verrine de pétoncle au safran

Brochette de tomate séché et mozzarella

Verrine de gaspacho andalou brunoise de concombre

Verrine d'avocat et crevette

Pièces chaudes :

Mini bouchée de ris de veau

Chouquette emmental

Mini bouchée d'escargot Mini burger

Saint-Jacques gratinés au coulis de homard

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

Buffet de foie gras :

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

Accompagné de pains spéciaux

Les cuissons plancha :

Piques de porc mariné au soja

Piques d'onglet de bœuf

Cubes de magret et figues moelleuses

Filet de caille au gingembre

Repas servi à table :

Le filet de bœuf sauce bordelaise

Légumes de saison

OU

Le pavé de quasi de veau et crème de morilles

Légumes de saison

Assortiment de fromages affinés et mélange de salades 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 compris.