



Menu vin d'honneur ateliers plat chaud

Prix :91,00€

La partie vin d'honneur - 20 pièces par personne

Les boissons

Cocktail à la fraise, mangue au champagne

Whisky, pastis, Martini rouge et blanc

Soft : coca, orange, Multi fruits, Perrier, eau plate

Les Pics découvertes

Pic de Saint Marcelin de miel et d'oignons frits

Croustillant de cabillaud et de ses jacques et sa crème mascarpone au zeste de yuzu

Mille feuilles d'aubergines chèvre frais éclat de menthes fraîches

Pic de gambas saveur tandoori éclat de menthe fraîche

Cannelloni de brésaola et mozza di buffala feuille de basilic frais

Carpaccio de bœuf copeaux de parmesan

Mille feuille de foie gras : pain d'épice, foie gras, confiture de figues éclat de praline

Les Assortiments de canapés

Bloc de foie gras de canard chutney figue oignon pomme

Truites fumés concombre spécialité fromagère ciboulette

Courgettes basilics involtinis

Crevette carotte au pavot et curry

Fromage frais citron confits coriandre oeufs de truite

Jambon Serrano piquillo

Ks Traiteur Événementiel

Chèvres raisin tomate cerise

Chiffonnades de saumon ciboulette

Assortiment de feuilletés allumettes

Allumette paprika

Allumette graine de sésame

Allumette graine de pavot

Allumette fromage

Les ateliers culinaires - 3 choix à déterminer sur 8 proposés - servi en contenant jetable

L'Atelier foie gras

Découpe de foie gras de canard du sud ouest servi sur un pain d'épices avec ses différents chutney (abricot, figues, échalotes) et son sel de Guérande

Pépites de foie gras poêlées servies avec sa compotée d'échalotes rouges et ses pignons

L'Atelier de la mer

Gambas saveur fenouil huile d'olives

Risotto mascarpone aux Saint-Jacques

Filet de rouget barbet sauce vierge

L'Atelier autour du monde

Tajine de kefta à la marocaine (mini boulette de boeuf, coriandre, cumin, safran, sauce tomate)

Gambas curry coco

Samossa de poulet et petits légumes

Le dîner

Les boissons pour la table

Vins Château Virant rouge rose ou blanc

Eau Plate Vittel, eau gazeuse Badoit

Plat

Filet mignon de veau sauce morille

OU

Ks Traiteur Événementiel

Magret de canard sauce au miel

OU

Langoustine beurre blanc zeste de citron vert, risotto mascarpone

OU

Le filet de bœuf sauce foie gras

OU

Souris d'agneau dans son jus de thym

OU

Filet de Bar sauce champagne

ET

Nos plats sont accompagnés soit d'un écrasé de pommes de terre à l'huile de truffe ou de pomme de terre grenaille et de tian de légumes au pesto)

ET

Petit pain individuel

Dessert

Votre gâteau de mariage : entremet aux multiples parfums sur présentoir sur mesure :

Le Crème pâtissière Grand Marnier

Le mont blanc crème légère framboise fraîche copeaux de chocolat blanc

Le choco royal

OU

Pièce montée

(2 choux par pers)

ET

Assortiments de mignardises - (3 pièces par pers)

Tarte tatin, fondant caramel, feuillantine Venezuela framboise, moelleux pistache, tarte framboise, opéra, tarte citron

Café Nespresso