Menu Prestige

Prix :145,00€

Le vin d'honneur :

14 amuse-bouches par personne

Bulles fraîches (uby002) et apéritifs plus softs à discrétion pendant 1h30

***

Mises en bouche servie a table (4 à 8 choix) :

Exemple : tartare de noix de Saint Jacques et mangue fraîche marine au citron vert

***

Repas servie à table (5 à 10 choix) :

Exemple : noisettes de filet mignon de veau poêlées, coulis au cresson de fontaine, plus une vingtaine de choix en accompagnement

***

Plateaux de fromages (8 variétés)

***

Dessert des mariés :

Pièce montée plus 3 autres choix et une coupe offerte

Mignardises et corbeille de fruits de saison

***

Sont inclus également :

Les vins, eaux minérales (Evian, Badoit) et softs à volonté.

Les centres de tables fleuries (avec option P.essentiel)