



## Menu Mariage (exemple de menu)

Prix :129,00€

### Vin d'honneur

Vin d'orange du Coudon, Soupe Champenoise & Punch

Jus de fruits, Coca-Cola, Perrier, ice-tea

Assortiment de mini tatin

Macarons au foie gras & pomme

Mini burgers

Assortiment de canapés gourmets

Assortiment de mini tourtes

Pics Champêtres

Verrine de carpaccio de bœuf basilic & parmesan

Verrine Escabèche

Mini ballotins de fromages fourrés

\*\*\*\*

### Menu (exemple de menu)

#### Entrée

Tartare de bar aux agrumes, pesto de roquette & perles balsamiques

\*\*\*\*

#### Plat

Filet de bœuf aux morilles, tagliatelles végétales, écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive aromatisée à la truffe

\*\*\*\*

#### Fromage

Ossau Iraty & confiture de cerise noire, mesclun à l'huile de noix

\*\*\*\*

# Domaine des Gueules Cassées

---

## Dessert

Pièce montée traditionnelle

Café, thé

## Boissons incluses

Vin AOC Domaine de Figuière rouge et rosé

Eaux minérales plate et gazeuse