



Menu Charme

Prix :27,00€

Velouté de potiron en petite verrine

Millefeuille de dos de loup au champagne

Ou

Terrine de ris de veau aux morilles sur roquette au parfum de romarin frais

OU

Duo de saumon fumé au domaine et sa mousseline - son mesclun de salade à l'huile d'argan

Fondant de porcelet au saint amour

OU

Emincé de volaille aux citrons et aux olives

OU

Cuisse de canard confite sur lit de gésiers chauds

Petite ratatouille provençale

Pommes de terre grenailles au sel de guérande

Sur buffet : fromage d'Auvergne et fromage blanc aux divers coulis

Salade aux cerneaux de noix

Gâteau des mariés présenté : framboisier et forêt noire (peut être modifié en fonction des souhaits des mariés)

Sur buffet : farandole des desserts et café à discrétion

Domaine de la Palle

Mini pâtisseries assorties - 3 par personne

Prix hors boissons – table dressée et service inclus