



Menu Invitation

Prix :55,00€

Réception de mariage « Innovation »

Le cocktail

Les pièces cocktail servis sur plateaux (10 pièces) :

Cannelés au magret fumé

Finger de foie gras au pain d'épices

Tomate cocktail farcie au raifort

Gaspacho de tomates de marmande et chantilly au basilic

Biseau de concombre, philadelphia et œufs de truite

Pomme de terre Isabel maestre

Brochette de saumon frais et pomme acidulée

Accra de morue

Oreillon d'abricot farci au foie gras et au pain d'épices

Bille de melon et pastèque au vin de grave

Les ateliers culinaires (2 au choix) :

Animation du foie gras

Escalope de foie gras à la plancha, briochin à la figue

Découpe de foie gras et pain de campagne

Animation « le banc d'écaillé »

Dégustation d'huîtres du bassin, citron

Pain de campagne, beurre demi-sel, vinaigre à la bordelaise

Animation « ice rolls »

Plancha glacée, assortiment de glaces salés

Foie gras, concombre, tomate basilic

Animation plancha

Ris d'agneau à la persillade

Brochette de bœuf à l'échalotes du tarn et garonne

Aiguillette de poulet aux épices

Cœurs de canard du sud-ouest

Animation du terroir

Dégustation de foie gras à l'ancienne,

Jambon noir de la ferme destang

Petits pains grillés aux maïs et aux céréales, confiture de figues

Le dîner

Le plat principal :

Magret de canard, petit farci au pistou

Réduction provençale, légumes du temps

OU

Fondant de volaille fermière farcie, réduction aux morilles

ET

Lard grillé, assortiments de petits légumes de saison

OU

Mignon de porc au gorgonzola et tuile de parmesan, mini gratin de penne régates aux cèpes, légumes du temps

Le fromage

Assiette de saveurs d'ossau et confiture de cerises noires

Petite salade à l'huile de noix du Périgord

Le dessert à l'assiette au choix :

Crème légère vanille bourbon, pommes façon tatin, biscuit amande, sablé croquant

Crème légère framboise/chocolat, confit framboise, biscuit chocolat, croustillant praliné

Crème légère citron vert, confit d'ananas, biscuit amande et citron vert ; sablé croquant

OU

Pièce montée 3 choux

Café

Cannelés de bordeaux

Conditions générales :

Inclus :

Assortiment de petits pains

Présence d'un maître d'hôtel et son équipe (1/10 personnes)

La présence d'un chef de cuisine, son équipe et de son matériel

La vaisselle et la verrerie de haute qualité

Le nappage et les serviettes en tissus blanc (couleur en option)

Une dégustation du plat afin de le déterminer

Menu nounou et personnel d'animation offert (dans la limite de 4 personnes)

Menus enfant offerts (âge inférieur à 8 ans) :

Nuggets de poulet

Pommes dauphines

Fondant au chocolat

Prestation : 55 € /personne.

Non inclus :

Option mobilier

Table rondes 150 cm, chaises napoléon + coussin blanc à l'assise

Option décoration

Ossard Jean-Noël

Chemin de table, centre de table fleuris, bougeoirs et bougies de table

Prestation complète : 80 € /personne.