



Menu Saveur

Prix :70,00€

Réception de mariage « Saveur »

Accueil rafraichissement :

Servis en fontaine à boissons

Citronnade

Orangeade

Thé glacé

Eaux plates et gazeuses

Gobelets en carton et pailles multicolores

Le cocktail :

Les pièces cocktail servies sur plateaux (8 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

Les ateliers culinaires :

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

Cocktail seul : 20 € /personne.

Le dîner :

Mise en bouche

Tatin de tomates confites, réduction balsamique et copeaux de parmesan

OU

Ceviche de sardine, légumes marinés minutes et kumbawa

OU

Crème de petits pois, espuma de saumon fumé, chips de lard grillé

Le plat principal

Dos de loup piqué au citron vert

Rougeline de marmande, écrasé de pomme de terre

OU

Médailillon de veau aux morilles, mille-feuilles de légumes, polenta gratinée au parmesan

OU

Carrée d'agneau au thym, tian de légumes et pomme écrasée au basilic

Le fromage

Assiette de fromages affinés

Petite salade à l'huile de noix du périgord

Le dessert :

Le buffet de pâtisseries

Tarte aux figues et au miel de provence

Tarte sablée pistache-framboises

Fondant au chocolat « grand-mère »

OU

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 : 70 € /personne.

Non inclus :

Option mobilier

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

Option décoration

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

Prestation complète : 95 € /personne.