



## Menu Prestige

Prix :85,00€

### Réception de mariage « Prestige »

#### Accueil rafraîchissement :

Servis en fontaines à boissons

Citronnade

Orangeade

Thé glacé

Eaux plates et gazeuses

Gobelets en carton et pailles multicolores

\*\*\*

#### Le cocktail :

#### Les pièces cocktail servies sur plateaux (9 pièces de 15 sortes) :

Cannelés au magret fumé

Finger de foie gras au pain d'épices

Tomate cocktail farcie au raifort

Tartine de carpaccio de bœuf, pistou et pignons grillés

Cigare de volaille façon thaï

Gaspacho de tomates de Marmande et chantilly au basilic

Cornet de crudités « so fresh »

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

Mini burger de foie gras

Samoussa de bœuf aux épices

Bille de melon et pastèque au vin de grave

\*\*\*

## **Les ateliers culinaires :**

### **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

### **Animation « le banc d'écaillé »**

Dégustation d'huîtres du bassin, citron

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

Cocktail seul : 25 €/personne.

\*\*\*

## **Le dîner :**

### **Mise en bouche**

Tartare de bar au agrumes

**OU**

Maki de bœuf au foie gras copeaux de parmesan

**OU**

À déterminer avec le chef

## Le plat principal

Filet de veau au foie gras et truffes, pommes Sarladaises et légumes du temps

**OU**

Aiguillette de Saint-Pierre, écrasé de pomme de terre, rougeline de Marmande, échalion confit au beurre demi-sel

**OU**

Suprême de poularde, jus corsé aux morilles, chips de lard grillé

Gratin dauphinois, mini carottes fanes à la fleur de sel

\*\*\*

## Le fromage

Assiette de fromages affinés

Jeunes pousses à l'huile de truffe

\*\*\*

## Le dessert :

### Le buffet de pâtisseries (sup 2 € / personne)

Tarte aux figues et au miel de Provence

Tarte sablée pistaches-framboises

Tarte aux fraises & rhubarbe

Fondant au chocolat « grand-mère »

Clafoutis aux cerises du jardins

**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

**OU**

Wedding cake (sup 8 €/personne)

\*\*\*

Café

Cannelés de Bordeaux

**Conditions générales :**

**Inclus :**

Assortiment de petits pains

Eaux minérales plates et gazeuses, sodas et jus de fruits à discrétion

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 enfants offerts (âge inférieur à 8 ans) :

Nuggets de poulet

Pommes dauphines

Fondant au chocolat

**Prestation 85 €/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 : 110 €/personne.**