



Mariage Gourmand

Prix :30,90€

Le cocktail 8 pièces par pers. (Possibilité de plus de pièces par personne)

Nos pièces froides : 2 pcs.

Brioche feuilletée farcie aux gambas flambées, crème de yuzu.
Croustillant orange-confit, mousse de foie gras et magret fumé.
Mini crêpe, mousse d'avocat et piment d'espelette.
Carré gourmand de polenta-parmesan, oeuf de caille.

Nos verrines et cuillères : 2 pcs.

Crème brûlée au foie gras.
Ceviche de dorade, coco, coriandre, citron vert.
Mousse de butternut au miel sarthois et éclats de marrons.

Nos pièces chaudes : 1 pcs.

Mini burger de volaille, crème au lard.
Briochette garnie aux escargots, beurre maître d'hôtel.
Mini tatin aux fruits sarthois et sa tomme le refrain.
Belle noix de saint jacques rôtie, purée de patate douce.

Mini club à la française et wrap : 2 pcs.

Club à la crème de moutarde, jambon, emmental

Club de rillettes de saumon et tartare de tomates

Wrap de légumes de saison et poivronnade

Wrap de poulet façon tikka masala

Animation au choix pour 50 personnes : 2 pcs.

Atelier de la mer (brochette de gambas, brochette de saint jacques et chorizo rôtis à la plancha)

Atelier saumon fumé, crème fraîche, beurre, citron.

Atelier de foie gras, chutney, pain de campagne aux fruits.

Atelier italien et fines charcuteries assorties.

Atelier d'huîtres, vinaigre échalotes, beurre, citron.

Repas : entrée, pause fraîcheur (option 2. 50€), plat, fromage, dessert.

Les entrées. (Autre entrées sur demande.)

Sablé au parmesan, bavaois de langoustines, pétales de pétoncles, poisson blanc.

Notre foie gras accompagné de pain de campagne et chutney de figue.

Alliance entre le melon et jambon de parme.

Panna cota de langoustines, tartare de saumon, perles iodées.

Velouté tiède de petits pois, oeuf poché et son gressin.

Pause fraîcheur (option 2. 50€) (possibilité d'autres choix)

Sorbet citron, limoncello

Les plats (autres plats sur demande)

Cuisses de canard confite et acidulé d'agrumes.

Tendre filet mignon, sauce miel et thym.

Pavé de veau, sauce au poivre et baies roses.

Filet de cabillaud en croûte de chorizo.

Enroulé de poulet, fine farce, tomates confites et basilic

Les garnitures (autres garnitures sur demande)

Fine purée de patate douce.

Gratin dauphinois.

Poêlée de champignons.

Méli-mélo de légumes croquants.

Les fromages

Trilogie de fromage accompagnée de salades de saison.

Les desserts (autres desserts sur demande)

Pièce montée de choux.

Royal chocolat. F

Fraises des bois et vanille bourbon en carré gourmand.