



Un mariage au cœur de la forêt

Exemples de repas sachant que tout est parfaitement adaptable selon vos souhaits gustatifs, les produits de saison et le déroulé de votre événement.

Vin d'honneur sous l'ombrage (10 pièces différentes servies au buffet)

Petite navette

Terrine de saumon frais & son coulis de tomates au cumin

Verrine de soupions et calamars à la tomate et pesto

Soupe de poisson maison

Tartare de la mer mangue passion

Brouillade de cèpes à l'huile de truffe sur croûtons

Petite barigoule d'artichaut : artichauts violets, citrons, petites carottes, assortiments d'oignons & basilic

Brandade de morue en cassolette

Verrine de blé & fruits de mer aux algues

Assortiment de rillettes : saumon fumé, canard

Dîner servi à table

Entrée

Fondant de foie gras chaud crème de truffe

ou

Mixte de tomates anciennes, burrata et pesto maison

ou

Domaine des Danjean

Délice de thon tataki mi cuit

Plat

Souris d'agneau miel de romarin, pommes de terre confites à l'huile d'olive,

ou

Dos de cabillaud sauce vierge & son riz trois couleurs,

ou

Filet mignon de porc crème de tapenade, polenta crémeuse & légumes croquants.

Fromages

Buffet de fromages (3 sortes différentes) & salade ailée

Buffet des desserts

Pièce montée nougatine (2 choux par personne),

&

Brochette de fruits de saison (1 par personne).

Café & thé

Eaux plates & gazeuses