



Un mariage chic & champêtre

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

Grand vin d'honneur sous l'ombrage (10 pièces servies au buffet & 2 ateliers) :

Flan de crabe crème de basilic safranée,

Petite navette,

Brochette tomate mozzarella,

Brandade de morue en cassolette,

Terrine de saumon accompagné de son coulis de tomates au cumin,

Fondue de poireaux gratinée,

Petits poivrons à la provençal,

Panier de crudités sauce anchoïade (radis, choux fleur, concombre, carotte, champignon, céleri branche),

Verrine panacotta feta et coulis de poivrons,

Verrine avocat-crevettes

&

Atelier Plancha crevettes en persillade flambée au pastis,

Atelier Marché de tomates anciennes.

Plat servi à table :

> Filet de boeuf Wellington accompagné de son jus serré & de madaillon gratin dauphinois,

ou

> Magret de canard sauce miel, thym & romarin accompagné de sa gaufre de pommes de terre, sa douce purée carotte & petite poêlé de légumes croquants,

Domaine des Danjean

OU

> Filet de boeuf sauce morilles accompagné de son écrasé pommes de terre à l'huile de truffe & petite tomate à la provençale.

Buffet de fromages (3 sortes différentes) & salade ailée.

Buffet des desserts :

Deux entremets au choix : fraisier, forêt noire, royal, opéra, castel, dix fruits, tarte macaron aux fruits frais,

&

Mini brochette de fruits frais selon marché du jour

Café & thé, eaux plates & gazeuses.