# Formules mariage sud ouest et repas

Formules Prestation Repas Mariage

2026-2027

**Prix valables jusqu'au 30 décembre 2025**

1.Formule Cocktail Apéro Sud -Ouest+Plat,

Fromage,Dessert

**Apéro Sud-Ouest**

o Assortiment de 6 amuse-bouches par personne (selon saison)

§ Foie gras confiture d'oignon, toast truite d'Aquitaine, toast poivron chorizo,

toast magret mangue, mini brochette melon pastèque, melon magret fumé, magret fumé abricot

o Assortiment de 2 verrines par personne

§ Crème de maïs et chorizo, brunoise de concombre crème d'aneth, salpicon de

saumon fumé, mousseline de carotte surimi sauce aurore

o Pièce apéritive chaude

§ Foie aux pommes, cassolette de riz de veau, boudin aux pommes, mini tarte

fine tomate, pruneaux poitrine, toast chaud poitrine piment

o Planche de charcuterie

o Légumes à la croque sel et sauce fromagère

**Atelier plancha produit de la terre**

devant vos invités

o Mini brochette de cœur de canard, mini brochette de magret, filet de caille

**Plat au choix**

o Confit de canard jus court, pomme Anna

o Émincé de magret de canard sauce aux cèpes, gratin dauphinois, brochette de légumes de saison

o Suprême de poulet des Landes farci au foie gras frais de canard, jus court, gratin dauphinois, brochette de légumes de saison

o Pavé de veau, gratin dauphinois, petits légumes maraîchers, infusion de la forêt

o Suprême de pintade aux cèpes, gratin dauphinois, brochette de légumes de saison

o Filet de canard au miel et citron, pomme Anna, brochettes de légumes

o Pavé de bœuf sauce vigneronne, pomme Anna, brochettes de légumes

Fromage

o Brebis confiture de cerise noire

o Plateau de fromage

•

Dessert

o Entremet trois chocolats, craquant chocolat, fraisiers ou framboisiers, délice des îles... (1 ou 2 choix)

•

Café et sa douceur

2.Formule Cocktail avec Apéro Sud -Ouest+ Entrée+Plat,Fromage,Dessert

**Apéro Sud-Ouest** (idem formule précédente)

**Entrée au choix**

Foie gras en terrine

Tatin de foie gras aux pommes, crème de balsamique, mesclun de salade

Tartare de saumon exotique (saumon, tomate, avocat, citron, aneth, échalotes...)

Bruschetta de tomate au jambon Serrano, jeune pousse de salade

Bruschetta d'avocat au saumon fumé, jeune pousse de salade

Feuilleté de truite d'Aqualandes, julienne de légumes sauce nantua

Salade landaise (salade, tomate, asperge, carotte, maïs, foie gras, magret fumé, jambon, gésiers)

Pavé d'esturgeon (campet), sabayon de champagne, julienne de légumes

# Goût Saveur Passion

Cassolette de Saint-Jacques et gambas infusion de homard, julienne de légumes
Cassolette de sole infusion de la mer, julienne de légumes
Cassolette de truite aux champignons et crème de homard
Crème de homard aux petits légumes, mini brochette de gambas croustillante

**Plat au choix**

Duo de bœuf et de magret de canard sauce foie gras ou cèpes, gratin dauphinois, légumes maraîchers
Pavé de bœuf sauce vigneronne et sa garniture
Émincé de magret sauce aux cèpes et sa garniture
Pavé de veau, gratin dauphinois, petits légumes, infusion de la forêt
Suprême de pintade aux cèpes, gratin dauphinois, brochette de légumes de saison
Filet de canard au miel et citron, pomme anna, brochettes de légumes

**Fromage**

Brebis confiture de cerise noire et salade
Ou Duo de fromage et salade

**Dessert**

Plaquette carte des pâtisseries (sur demande)

**Café et sa douceur**