



Menu 3 de mariage

Entrée

Terrine de foie gras de canard parfumée à l'Armagnac

Ou

Croustillant de foie gras et pommes avec sorbet poivron piment d'Espelette

Ou

Crépinette de Homard et Sébaste

Ou

Aumônière de St jacques et fondue de poireaux et courgettes

Cassolette de ris de veau

Ou

Cassolette de St jacques et crevettes sauce « sancerre »

Trou Cubain

Ou

Trou Normand

Plats

Tournedos Rossini

Ou

Magret grillé sauce au miel

Ou

Suprême de pintade farcie au foie gras sauce Champagne

Ou

Carré d'agneau sauce au thym

Accompagnements

Flan de pommes de terre aux cèpes et légumes

Ou

Flan de courgettes et pommes duchesses

Ou

Risotto aux asperges vertes et tomates cerise

Fromage

Plateau de fromage et Salade verte

Ou

Assiette de brebis et confiture de cerise noire et salade

Dessert

Pièce montée Glacée

(Choux glace vanille, sauce chocolat, chantilly et Macaron et Royal chocolat)

Ou

Pièce Montée Traditionnelle

Ou

Wedding cake à l'américaine

Café et son cannelé

Corbeille de fruits et buffet de café pour la fin de soirée