



## Menu Collection 2024/2025

Prix :109,00€

### Accueil rafraîchissant

Citronnade & Orangeade - Eaux plates et gazeuses - Canistrelli citron et navettes fleur d'oranger

\*\*\*\*

### Vin d'honneur

18 pièces cocktail + 3 "live cooking"

\*\*\*\*

### Amuse-bouche à l'assiette au choix

Croustilles de Saint-Jacques à la coriandre

Cassiolette de crustacés au Kalamansi

Pressé de pintadeau et foie gras aux légumes

\*\*\*\*

### Plat servi à l'assiette au choix

Le filet de bar snacké, coulis de langoustines

La sole farcie aux champignons (selon saison), sauce au Champagne

Le bœuf de l'Aveyron, façon Rossini

Le veau au foie gras poêlé

\*\*\*\*

### Fromage

Ardoises de fromages sur table OU Buffet de fromages

\*\*\*\*

### Dessert à choisir

Gâteau des mariés: pièce montée choux et/ou macarons

Naked Cake

ET

# L'Atelier des Gourmands

---

Bar de nuit mignardises

Vaisselle, service et softs drinks inclus