

Nos menus sur demande

Prix :70,00€

Nous pouvons proposer une large gamme de menus.

Le prix de départ est de 70€/personne incluant :

Cocktail 14 pièces (pièces chaudes et froides)

***

1 atelier culinaire au choix (atelier sushi, foie gras IGP, découpe jambon, fontaine chocolat...)

***

Un repas assis incluant :

- mise en en bouche (ex : soupe de melon citron vert, gingembre et miel ou tomate et basilic)

- Plat au choix (ex : fine tatin confit de canard et cèpes et sa corrolle de pommes de terre croustillante, salade de roquette à l'huile de noisette ou fuseau de volaille fermière farcie, tarte fine de légumes de saison, jus réduit

- Dessert : gâteau des mariés dont la composition reste à déterminer ensemble

- Café et Cannelé

Les menus peuvent être ajustés selon votre demande auprès de nos traiteurs agréés.

N'hésitez-pas à nous contacter pour en savoir plus.