Menu proposé par un traiteur

Menu de mariage n°1

Entrée

Salade périgourdine aux petits gésiers confits et lamelles de magret de canard fumé

****

Poisson

Filet de limande aux amandes sauce homardine

Cocktail almien

****

Viande

Caille farce fine et foie gras, sauce cognac

Cocktail des bois, soufflé de légumes

****

Fromage

Mesclun de salades aux 2 senteurs fermières

Entremets poire / caramel

****

Café
Pain

37€ par personne
Hors boissons

Vins conseillés : Buzet tradition blanc / bordeaux rouge

****

Menu de mariage n°2

Entrée

Mille feuilles de foie gras de canard, chutney 2 saveurs

****

Poisson

Ferme Equestre Lagesse

Couronne de sole à la fécampoise, sauce normande

Cocktail almien

****

Viande

Pavé de charollais sauce cognac, tomates provençales, gratin dauphinois

****

Fromage

Mesclun de salades aux 2 senteurs fermières

****

Dessert

Framboisier des amoureux

Café
Pain

45€ par personne
Hors boissons

Vins conseillés : Muscadet sur lie / bordeaux rouge