



Formule repas cocktail avec atelier et plat unique servi à table

Prix :59,00€

Partie cocktail 15 pièces/personnes (+ animation)

Assortiment de minis glass

Tartare de saumon et Saint-Jacques

Verrine de légumes

Billes de melons et pastèques

Bouchées apéritives

Wraps tomate et jambon cru

Wraps fromage et moutarde à l'ancienne

Minis clubs au thon et condiment

Concombre écrevisse au gingembre

Saumon fumé et beurre acidulé

Pain nordique et légumes confits

Sur présentoir bois

Minis pissaladières aux olives

Minis cakes chèvre et abricot

Stand plancha

Filet de rouget

Dos de loup

Seiche giga

(Supplément 2 € TTC pour 1 animation supplémentaire à choisir dans la liste jointe).

Partie repas servi à table

Mise en bouche

Tartare de saumon au mascarpone et Saint-Jacques au perle de yuzu

OU

Spaghetti de courgette, brochette de magret de canard, mozzarella et crème de betterave

Plat

Pavé de quasi de veau crème de morilles servi avec millefeuilles de pomme de terre aux châtaignes et carottes glacées

OU

Pièce de filet de bœuf et son jus aux épices et beurre de Montpellier servi avec un crémeux de polenta et tagliatelle de légumes

OU

Filet de canette sauce bigarade, servi avec pomme Anna et tian de légumes grillés

Plateaux de fromages

Dessert

Gâteaux des mariés

OU

Pièce montée

Présentation avec fontaines de glace et découpé en salle

Café et mignardises