Les menus via notre traiteur partenaire Renouard Reception

Prix :95,00€

Une cuisine gastronomique et raffinée proposée par notre partenaire Renouard Réception.
Des mets savoureux et élégants pour faire de votre mariage un moment chaleureux et gourmand.

MENU
6 pièces cocktail
Entrée
Plat et garniture
Dessert à l'asssiette

MENU
8 pièces cocktail
1 animation
Plat et garniture
Dessert à l'asssiette

ENTRÉES

Cannelloni de tourteau au céleri, vinaigrette aux agrumes et basilic
Œuf friand, mousseline de haricots blancs fumés
Terrine de foie gras, chutney d'oignons doux au vinaigre de cidre
Poireau vinaigrette, mimosa à la truffe
Gnocchis à la crème de parmesan et noisettes grillées
Carpaccio de langoustines, vierge au pamplemousse et mélisse (supp. 5€/pers.

PLATS

Vol-au-vent de volaille et petits légumes
Jarret de veau confit comme un osso buco
Bœuf confit au vin rouge comme un bourguignon
Chou farci de canard confit à la basquaise
Dos de cabillaud nacré, crème légère aux coquillages
Godiveaux de Saint-Jacques, crème au Sauvignon
Raviole de champignons en persillade et crème de champignons
Risotto de fregola sarda à la sauge et tomates confites
Chou-fleur N'chips, chou-fleur pané servi avec une sauce gribiche
Raviole de homard et bisque à la citronnelle (supp. 5€/pers.)

GARNITURES

Riz pilaf aux aromates`
Gratin dauphinois

Cocotte de légumes de saison
Risotto d'orzo au vieux comté
Poêlée de champignons forestière
Purée de pommes de terre, façon Joël Robuchon (supp. truffe 5€)

DESSERTS

Souvenir d'un chocolat chaud, chocolat chaud demi-sel & glace brioche
Profiteroles vanille, sauce chocolat
Vacherin aux fruits de saison

OPTIONS

FROMAGE:
Sélection de 3 fromages affinés : +12€/personne
Sélection de 5 fromages affinés : +15€/personne

Animation pendant le cocktail