



## Menu Mariage

### Bar de bienvenue (dans l'après-midi)

Citronnade, thé glacé, sirops et limonade à discrétion

\*\*\*\*

### Cocktail-vin d'honneur (12 pièces au choix)

Punch antillais offert

Verrine de mousse de chèvre frais et crumble de chorizo

Verrine de mousse d'avocat aux crevettes

Verrine de queue d'écrevisse à l'huile truffée

Verrine de velouté de potimarron, chips de bacon

Verrine de gaspacho et sa bille de mozzarella

Navette façon pan bagna

Navette speck et cornichon russe

Focaccia au pesto et jambon cru, tomate séchée

Toasts de foie gras mi-cuit, fleur de sel et poivre de sichuan

Toast de chèvre au miel et figue

Blinis de truite saumonée, chantilly citronnée

Feuilletés au parmesan

Suprême de volaille mariné aux épices, en mini brochette

Pic bambou de gambas marinée aux agrumes

Pic de saltimbocca à la romaine

Hérisson de tomates cerises et mozzarella di buffala

Panier de légumes frais, anchoïade

# Quintessence by Aux 3 Sens Traiteur

---

Tapenade provençale et ses croûtons

Atelier jambon cru entier à la découpe

Animation foie gras à la plancha, sur pain grillé

Animation saumon façon gravelax

\*\*\*\*

## Entrée

Aumônière de chèvre au romarin et miel, vinaigrette de mangue

OU

Salade gourmande au canard et foie gras, vinaigrette de noix

OU

Terrine de poisson et Saint-Jacques, vinaigre de xérès

OU

Carpaccio de st jacques, huile de noix et poivre Timut

OU

Filet de saumon frais label rouge mariné aux agrumes et gingembre frais

OU

Rosace de tomates marmande et son dôme de burrata

OU

Salade de langouste, sauce à la mangue

OU

Timbale de légumes marinés à l'huile d'olive

\*\*\*\*

## Plat principal

Souris d'agneau confite, jus réduit

OU

Suprême de volaille pochée et son jus

OU

Filet mignon de porc à la moutarde à l'ancienne, sauce aux cèpes

OU

# Quintessence by Aux 3 Sens Traiteur

---

Grenadin de veau cuisiné en cocotte, sauce aux morilles

**OU**

Magret de canard laqué au miel, sauce bigarade

**OU**

Carré d'agneau rôti, réduction de jus

**OU**

Daube de bœuf à la niçoise

**OU**

Dos de cabillaud en basse température, sauce vierge

**ET**

## **Accompagnements proposés**

Écrasé de pommes de terre à l'huile truffée et tomate provençale

**OU**

Pommes de terre façon Hasselbach et tomates cerises confites

**OU**

Frite de polenta et fine ratatouille de légumes

\*\*\*\*

## **Fromages**

Buffet de fromages, brie, roquefort, comté, bûche et crottins de chèvre, reblochon accompagnés de raisin, noix et salade verte

\*\*\*\*

## **Desserts (2 verrines au choix)**

Pièce montée réalisée par un artisan pâtissier (2 choux)

Wedding ou nude cake

Verrine de pana cotta au coulis de fruits rouge

Coupole de salade de fruits frais marinés au rhum et vanille

Verrine de tiramisu au spéculoos et sa chantilly de mascarpone

Verrine de mousse au chocolat noir, éclats de noisettes