



Menu formule clé en main

Voici le détail des entrées que nous vous proposons dans notre formule clé en main.

Les entrées froides :

Tataki de thon et bœuf aux graines de sésame, coleslaw, sauce crémeuse au wasabi
Assiette terre et mer : foie gras sur toast de pain aux fruits secs, saumon gravlax, blinis et billes de citron
Gravlax de foie gras et son caramel au porto
Crumble de Saint-Jacques et sa crème acidulée
Gaspacho de petits pois et poisson fumé
Ile flottante salée et son saumon fumé, crème anglaise poisson et œufs de truite
Salade d'été parfumée au pesto (végétarienne)
Assiette d'antipastis aux légumes de saison (végétarienne)

Les entrées chaudes :

Veles aux truffes, sauce aux truffes
Foie gras poêlé sur sa gaufre salée et confit de vin rouge
Brochette de la mer et risotto au safran
Noix de Saint-Jacques poêlées et purée de patates douces
Œuf mollet et sa crème d'Epoisses, feuilleté fromage
Filet de rouget, sauce chorizo, compotée de poivrons
Oeuf poché et sa tuile de parmesan sur sa purée de patate douce (végétarienne)
Bouchées végétales en brochettes, légumes du potager & herbes fraîches (vegan)

Pour les autres éléments du menus (pièces cocktail, animations culinaires, plats, fromages et desserts) vous pourrez retrouver le détail dans notre plaquette "Mariages Clé en Main"