



Menu spécial mariage

Prix :69,00€

Cocktail et vin d'honneur

15 pièces salées servies au plateau et 3 ateliers (ou plus si besoin) , voir photos sur mon site www.lopez-anthony.fr

Mise en bouche (quelques exemples)

Cappuccino de cèpes et truffes

Royal Saint-Jacques, jus homardine

Soupe glacée courgettes, basilic (vegan)

Velouté de lentilles Bio du Var, tartine végétale

Panna cotta parmesan

Entrées (nous vous conseillons plutôt une mise en bouche car le cocktail reste très généreux !)

Sablé parmesan, brousse de la Rove et figues de Soliès

OU

Galantine de loup, fine aioli et soupe glacée de petits pois primeurs

OU

Grosses pâtes farcies, artichauts du Var et foie gras, jus truffé et copeaux de très vieux parmesan

OU

Comme un maki : foie gras et chapelure de spéculoos, chutney du moment

OU

Cheese cake : chair de king crabe et poivrons confits, crème acidulée à la vodka et huile de menthe

Plats : (quelques idées et nous pouvons vous proposer d'autres plats suivant vos envies)

Médailon de lotte, coquillages et jus comme une blanquette ; quelques légumes bio de chez Bruno Cayron

OU

Risotto fregola sarda (petites pâtes rondes sarde) aux truffes, filet de loup sur peau et jus de rôti, légumes "Paysans"

OU

Suprême de volaille fermière " Label Rouge", farcie aux girolles, mozzarella fumée et dauphinois aux truffes

OU

Compressé de boeuf, Dauphinois aux truffes , carottes fanes bio rôties au beurre frais et jus d'une daube

OU

Filet de boeuf français, sauce périgueux et purée aux truffes, légumes au sautoir

OU

Quasi de veau / cuisson basse température / sauce limoncello / polenta gratinée au vieux parmesan , huile de basilic

Fromages

À votre convenance ; au plateau, assiette, buffet

Dessert : réalisé par un maître pâtissier formé par un MOF (Meilleur Ouvrier de France)

Pièce montée choux, macarons, avalanche de desserts, assiettes gourmandes... Selon vos souhaits