



Exemple 5 (menu entièrement personnalisable)

Entrée

Filet de bar, risotto au citron confit, fenouil confit, graine de coriandre

Plat

Demi magret de canard, jus aux myrtilles, purée de patate douce, petits légumes

Fromage

Plateau de fromages affinés (par table)

Dessert

Petits gâteaux sur la table (2 par personne)

Wedding cake à la française Fraisier et Canétois

Café (Mise à disposition de machine Nespresso pour les invités à la fin du repas et pour la soirée)

Digestif à discrétion

Proposition de vin (exemple - nombreux choix possibles)

Vin blanc Côtes de Provence - Château Font du Broc Bio 2018

Vin rouge Saint Nicolas de Bourgueil – Domaine Amirault Les Quarterons 2017

Champagne Arnaud Billard Cuvée prestige Don Bacchus 2013