



## Menu "Prestige" - tarif incluant la location de la salle

Prix :126,00€

### Apéritif

Une coupe de champagne (10 cl) ou un kir royal (12 cl)

OU

Un verre de soft (25 cl par personne : sodas, eau minérale plate ou gazeuse, jus de fruits)

ET

Une sélection de 3 canapés par personne

Accompagnés d'agréments salés

\*\*\*\*

### Amuse-bouche

Cigare croustillant de filet de caille aux fruits secs, mousseline de mona lisa & jus corsé au porto

OU

Cannelloni de truite fumée au crabe des neiges & crémeux d'avocat/piment d'Espelette, crumble parmesan

\*\*\*\*

### Entrée

Terrine de foie gras de canard au Crillon des Vosges, insert cœur de Griottes de Fougerolles, petit pain sarrasin

OU

Parfait de tourteau au curry, gelée herbacées aux pommes acidulées, fraîcheur d'asperges

\*\*\*\*

### Poisson

Merlu petit bateau en cuisson douce, artichauts violets & champignons à cru, jus beurre de coquillages

OU

# Casino Plombières-les-Bains

---

Maigre parfumé au basilic, risotto façon paëlla & tomates variées, soupe de moules

\*\*\*\*

## Tourbillon

Tourbillon givré mangue & passion, liqueur de noix de coco

OU

Tourbillon givré à la mirabelle de Lorraine

\*\*\*\*

## Plat chaud

Filet mignon de veau en parfaite cuisson mariné aux herbes, pomme de terre en deux façons, brisures de morilles, jus corsé à l'ail des ours

OU

Noisette d'agneau piquée aux olives Kalamata, caviar d'aubergines, foccacia de tomates confites et buffla, jus relevé à la coriandre

\*\*\*\*

## Buffet de fromages

Déclinaison de nos meilleurs fromages servie au buffet, salade mêlée de saison

\*\*\*\*

**Dessert** - Gâteau des mariés au choix et 2 mignardises par personne.

Le framboisier : biscuit génoise, diplomate vanille, framboises fraîches & chantilly au mascarpone

OU

Le fraisier : biscuit génoise, diplomate vanille, fraises fraîches & chantilly au mascarpone

OU

Croustillant aux trois chocolats : croustillant chocolat blanc, mousse au chocolat au lait & crémeux chocolat noir

OU

Emotion chocolat blanc mangue passion : biscuit amandes, mousse chocolat blanc & crémeux mangue passion

OU

Le carré ananas coco : biscuit coco, mousse ananas & crémeux chocolat blanc coco

\*\*\*\*

**Boissons** - La sélection du sommelier

# Casino Plombières-les-Bains

---

1/3 de bouteille de vin par personne (25cl), blanc ou rouge confondus (Choix parmi 3 cépages)

1 bouteille d'eau minérale plate ou gazeuse pour 2 personnes (1L)

1 café ou 1 thé

Un seul et même menu doit être choisi pour l'ensemble des convives.