



Menu mariage classique

Les entrées au choix

Marbré de foie gras de canard aux figues

Cocotte lutée de Saint-Jacques au vin blanc

Cassiolette d'écrevisses sauce Nantua

Tartare de Saint-Jacques crème de pois gourmands

Aumônière de St Jacques à la bretonne

Verrine d'avocat tartare de tomates queue d'écrevisses

Mille-feuilles de tomates mozzarella, basilic, crème de vinaigre balsamique

Pavé de saumon fumé aux épices douces

Les plats au choix

Viandes

Suprême de volaille sauce forestière

Cuisse de pintade rôtie au jus

Paleron de veau en confit

Confit de cuisse de canard

Gigot d'agneau de sept heures

Grenadin de veau sauce forestière

Souris d'agneau rôti et son jus de thym (+ 3 €)

OU

Poissons

Ventrèche de thon albacore

Filet de rouget-barbet

Mi-cuit de saumon sauce nordique

Filet de limande meunière

Filet de daurade

ET

Garnitures

Gratin dauphinois et tomates éclatées

Ecrasé de pommes de terre à l'huile d'olive et mille-feuilles de légumes

Polenta crémeuse aux petits légumes et basilic

Poêlée risotto al formaggio

Poêlée St Sylvestre

Riz parfumé ou safrané ou aux amandes

Poêlée du primeur ou wok de légumes

Fromages

Ardoise fromages et verdure

Dessert

Buffet de desserts

6 pièces/personne

Moelleux chocolat noix de pécan

Mini-cannelés

Religieuses

Rochers noix de coco

Macarons cocktail

Florentins caramel beurre salé

Tartelettes mousse framboise

Rectangles chocolat pistache

Carrés caramel pomme

Tartelettes chocolat croquantine

Tartelettes citron

Calissous assortis

Financiers

Choux vanille

Pana-cotta et son coulis aux fruits rouges

Mousse chocolat et ses éclats de brownies

Brochettes de fruits et sa fontaine de chocolat

Pièce montée ou cascade de gâteaux