



Repas de mariage

Entrées au choix

Velouté de butternut, curry et coco, Saint-Jacques snackées

OU

Saumon en déclinaison, crème ciboulette et petit pain bretzel

OU

Carpaccio de magret fumé à l'huile de noix, pain d'épice snacké, poire confit au vinaigre balsamique

OU

Tartare d'avocat, halloumi grillé, chimichurri, pousses de moutarde

Plats au choix

Pavé de veau Albufera, mousseline de pommes de terre à la truffe, méli-mélo de légumes

OU

Filet de bar de ligne snacké, pak choi fondant et carottes en deux façons

OU

Ballotine de poulet fermier au parfum de sous-bois, panais en déclinaison

OU

Arancini aux petits légumes et scarmozza fumée, mousseline de petits pois et pesto tomate

Fromages

Sélection de fromages (en option)

Desserts au choix

Saint-Honoré

Finger grand cru noisette

Douceur abricot et fleur d'oranger

Paris Marriott Opera Ambassador

OU

Buffet de desserts (3 pièces sucrées au choix et une brochette de fruits)

Tartelette au citron meringuée

Canelés fourrés assortis

Mousse au chocolat

Macarons assortis

Mini Opéra

Mini Baba crémeux Mojito

Avec eaux minérales / gazeuses, pain, boissons chaudes

Menu commun à tous les participants