



Menu mariage absolu Silver

Prix :135,00€

Mises en bouche

Feuilletés au sésame, chips, olives

Brochette de melon, bille de mozzarella et tomate cerise

Nems aux crevettes

Maki à l'avocat et chutney de mangue

Cuillère de Ceccina et parmesan

Entrée

Foie gras de canard mi- cuit, toasts de pain d'épices et pomme caramélisée

OU

Belle tranche de saumon fumé à la ficelle d'Écosse

OU

Feuilleté de Saint-Jacques, tombée d'épinard et sauce au Noilly

OU

Tartare de saumon à la betterave et avocat, vinaigrette au soja

Plat

Filets de daurade royale sauce vierge, tatin de tomates à l'huile d'olive

OU

Pavé de veau, écrasé de pommes de terre et réduction de vinaigre balsamique

OU

Filet de bœuf Chateaubriand sauce foie-gras, gratin de pommes de terre

OU

Carré d'agneau, moutarde, ail et persil, panier de légumes (6 pax minimum)

Le plateau de fromage

Dessert

Pièce montée

OU

Wedding cake (à définir)

Deux apéritifs par personne : coupe de champagne Pol Roger

Jus de fruits (1 litre pour 5 personnes) : orange, ananas, Cranberry

Eau: 1 bouteille pour 2 : Evian et Badoit

Vin : 1 bouteille pour 3 : Lalande de Pomerol « Château Moulin de la Gravière »

Pouilly fumé « Bruno Blondelet »

Café : 1 par personne