



Menu absolu mariage

Prix :85,00€

Mises en bouche :

Feuilletés au sésame, chips, olives

Nem de légumes

Cuillère de saumon et artichaut

Verrine de légumes croquants

Poivron rouge mariné farci au fromage de chèvre chèvre frais

OU

Carpaccio de Ceccina (bœuf séché), huile d'olive, parmesan et roquette

OU

Sashimis de saumon label rouge au sésame, vinaigrette aux agrumes

Pavé de saumon label rouge, beurre citronné et écrasé de patates douces

OU

Dos de cabillaud rôti, pistou et écrasé de pommes de terre

OU

Ballottine de volaille aux épinards et Ceccina, mille-feuille d'aubergines, poivrons et tomates séchées, sauce à la sauge

Assiette de brie de Meaux affiné

Pièce montée

OU

Wedding cake (à définir)

Vos choix doivent nous être transmis au préalable. Nous vous demandons de ne retenir que deux propositions par temps.

2 apéritifs par personne : kir au Bourgogne aligoté

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

Eau: 1 bouteille pour 2 : Evian ou Badoit

Vin : 1 bouteille pour 3 : Chardonnay blanc

Graves « Château la Graveliere »

Café : 1 par personne