



Idée de menu (au gré de vos envies)

Prix :76,00€

Pour 100 pax, 76€ / pax - cocktail de mariage (8 bouchées + 3 animations) + repas assis

Accueil rafraîchissement

Citronnade, orangeade, eaux minérales, jus de fruits

Cocktail de mariage

Buffet froid

Verrine ceviche de thon, brunoise avocat pomme granny, crumble manchego

Assortiment de makis & californiens

Cannelloni d'aubergine rôtie, poivrons et tomate confits

Roulade de courgette, chèvre frais de saint jean de cormies aux herbes

Verrine de poivrons et tomates confits, dès de feta

Animation plancha

Gambas grillée à la plancha flambé au pastis

Brochette de magret de canard, abricot moelleux

Animation

Blinis de gravelax de saumon (découpe devant le client), crème wasabi

Buffet chaud

Toast de boudin noir, pomme caramélisée

Canapé de pélardon des Cévennes, tapenade, jambon cru

Toast de caille rôtie, foie gras de canard au torchon, compotée d'échalotes

Repas assis

Mise en bouche

Tartare de fraise, d'avocat et d'asperge, vinaigre de balsamique et de cidre

Plat à l'assiette

Filet de boeuf juste saisi, tian de légumes du soleil et son jus de boeuf réduit

Fromage

A l'assiette, au plateau, ou au buffet

Dessert / mignardise

Tiramisu framboise spéculoos

Entremet aux chocolats feuillantine, biscuit pralin

Sablé crème diplomate à la verveine, fraises fraîches

Pièce montée

Choux 1 / pax

Macarons 1 / pax