



Une idée menu de mariage...

Le Menu Vernay

L'entrée :

Terrine de foie gras, mini wraps de légumes et chutney de fruits

Tuile de brioche

Le plat :

Cromesquis de bœuf confit, polenta bio aux légumes,

Crème de morilles

Le fromage :

Blanc ou sec, au choix de vos convives

Le dessert cocktail sucré :

La pièce montée

La verrine vanille/ananas/spéculoos

La tartelette chocolat/framboise

Le menu comprend la vaisselle, le service des plats et de vos boissons, le pain et le café.