



Menus Noces

Prix :62,00€

Vin 'honneur :

9 pièces / personne : Sandwiches nordiques cabillaud curcuma, Club sandwich polaires saumon concombre, Tartelette délices de saumon au Basilic, Tartelette mousse Chèvre & ricotta et abricots secs, Mini cheeseburger, Pics poulet Mojito, Assortiment de mini nems, Mini parmentier de canard, Brochette de magret de canard au miel et gingembre

Bar « Saveurs du sud »: Tapenade d'olives noires et vertes, caviar d'aubergines, houmous, olives vertes et noires

2 Ateliers : > à choisir page 18

Bar « Saveurs du sud »: Tapenade d'olives noires et vertes, caviar d'aubergines, houmous, olives vertes et noires

2 Ateliers au choix

Plat chaud servi à table

Pavé de saumon à l'oseille

OU

Filet de bar à la vanille et Noilly Prat

OU

Mignon de porc au lait de coco et gingembre

OU

Magret de canard au poivre vert

OU

Tournedos de bœuf, sauce aux cèpes

OU

Médaille de volaille sauce muscat et foie gras

ET

Accompagnement : gratin dauphinois à la truffe et Tatin de légumes du soleil

Plateaux de fromage sous forme de buffet

Brie, Tomme, chèvre, Roquefort, camembert

Accompagné d'une salade verte et huile d'olive

Buffet de dessert

Mignardises (2/personnes)

Pièces montées (2 choux ou 2 macarons /
personnes)

Cheesecake

Atelier Mini crêpes : Sucre, chocolat chaud, confitures

OU

Fondue au Chocolat : Fraise Tagada, Chamallow, meringue, banane et 3 fruits de saison

Boissons

Café & Thé

Eaux plates et gazeuses en verre

Vin rouge, rosé et blanc à discrétion Fadèze

Tarifs avec boissons, à partir de :

50 à 79 personnes : 70 euros

de 80 à 120 personnes : 67 euros

62 euros (+ de 121 personnes)

Tarifs sans boissons, à partir de :

50 à 79 personnes : 75 euros

de 80 à 120 personnes : 70 euros

65 euros (+ de 121 personnes)