Menu Charme

Prix :27,00€

Velouté de potiron en petite verrine

***

Mille feuilles de dos de loup au champagne

OU

Terrine de ris de veau aux morilles sur roquette au parfum de romarin frais

OU

Duo de saumon fumé au domaine et sa mousseline

Son mesclun de salade à l'huile d'argan

***

Fondant de porcelet au st amour

OU

Émincé de volaille aux citrons et aux olives

OU

Cuisse de canard confite sur lit de gésiers chauds

***

Petite ratatouille provençale

Pomme de terre grenaille au sel de Guérande

***

Fromage du pays et fromage blanc aux divers coulis (en buffet)

Salade aux cerneaux de noix

***

Gâteau des mariés présenté

Framboisier et forêt noire

Le dessert peut être modifié en fonction de vos souhaits.

***

Farandole des desserts (3 mini pâtisseries assorties en buffet) et café à discrétion

***

Hors boissons, service inclus, 1 serveur pour 25-30 personnes.