



Menu des mariés Voyageurs

Prix :60,00€

Sucette de foie gras au sésame noir

Verrine colorée de gaspacho créole

Panna cotta au chèvre frais et saumon

Navette garnie au thon et curry

Cuillère de tartare de confit de tomate aux herbes

Dips de légumes sculptés

Tartine au fromage frais figue et pignons grillés

Tartine de chorizade maison

Tubes de caviar d'aubergine et sa tartine frottée à l'ail

Bouchée de poivron cerise au fromage et sa pétale de bœuf

Animation au choix (en supplément) :

Bar à huîtres de l'Etang de Thau et ses 8 condiments différents

Cuisson spectacle à l'alcool parfumé de Saint-Jacques, foie gras, viande au choix

Découpe de Jamòn Iberico

Cascade de légumes sculptés et personnalisés

Animation découpe de foie gras et ses condiments et chutneys du bout du monde

Mise en bouche/Entrée :

Nage de gambas coriandre citron vert

Vitello Tonato de veau du Ségala rôti au poivre de Madagascar

Mini brochette de ratte au massalé

Rouleau de printemps au foie gras roquette et sa sauce goyavier

Terrine de canard confit échalote, foie gras, piments d'Espelette et sa tombée d'échalotes

Plats :

Plats de viande et ses accompagnements en fonction de la saison

OU

Plats de poisson et ses accompagnements en fonction de la saison

Plateau de fromages affinés de chez Max Sena Fromager :

Une pâte molle, une pâte dure, un chèvre et une pâte persillée accompagnés de pâte de coing

(Sélection de fromage en fonction de la saison)

Salade fine vinaigrette balsamique

Buffet de desserts :

Cascade de fruits frais de saison et exotiques

Verrine de crémeux vanille Bourbon aux fruits rouges

Tartelette caramel beurre salé mini ananas au rhum

Verrine mascarpone chantilly vanille, coulis de mangue et brisure de spéculoos

Petit pot de mousse citron et framboise

Pièces montées de macarons aux goûts d'ailleurs : vanille-tonka, Mojito, Ilang-Ilang, Chocolat-Passion et framboise-litchis

OU

Wedding cake, pièce montée de choux ou nude cake

Café