

Menu mariage

Prix :80,00€

AMUSE-BOUCHE

Wrap fraîcheur aux crudités croquantes et volaille citronnée
Coquillage gourmand de pâte farcie à la rillette de thon maison
Avocado toast au sésame et pickles croquants
Mini burger végétarien, poivrons marinés et pain moelleux
Verrine fraîcheur concombre, saumon et aneth
Croque monsieur tome, chorizo et griotte

ENTREES

Gravelax de saumon, crème citronnée, pickles, grains de kasha, jeunes pousses et toast

Foie gras, chutney maison, magret fumé et toast

Salade crevettes & mangue façon Thaï , julienne de légumes croquante et notes exotiques

PLATS

Ballotine de volaille farcie, crème ricotta et herbes, garniture de saison et sauce au Champagne breton

Veau basse température, jus au thym, purée de pommes de terre et échalotes confites

Pavé de lieu jaune, beurre blanc citronné, carottes en textures

Saumon ou Bar en croûte d’herbes, sauce vierge, fondue de poireaux et légumes de saison

Curry de légumes riz pilaf parfumé, option végétarienne pleine de saveurs

DESSERT

Entremet au choix (selon notre sélection de d’entremets)

MIGNARDISES

Mini tartelettes aux fruits
Choux craquants chocolat, citron et framboise
Macarons assortis