



Menu n°1

Prix :75,00€

Vin d'honneur

Stand n°1 : autour de Nîmes et en Provence

Atelier tartine : assortiment de petits pots et croûtons (caviar d'aubergines, tapenade noire, brandade de morue)

Brochette tomate mozzarella basilic

Brochette melon jambon serrano

Mini ballotins fromagers fourrés

Petits pâtés nîmois

Stand n°2 : côté sud-ouest

Toast de mi-cuit de foie gras, chutney de figue

Cannelés au chorizo et piment d'Espelette

Macarons salés foie gras

Brochette magret fumé et pruneaux

Stand n°3 : plancha terre et mer

Côté terre : pièces de bœuf mariné

Côté mer : gambas, seiches à l'ail

Stand n°4 : cuisine du monde

Brochette de gambas au curry,

Accra de morue,

Goussets de crevettes aux légumes confits

Brochette de poulet yakitori,

Mini twister de gambas

Entrée

Mi-cuit de foie gras à la carthagène, chutney piquillos et abricot et tartine grillée de pain à la figue

OU

Tartare de saumon au citron vert façon ceviche, mangue, avocat et herbes fraîches

Plat

Filet de bar, vierge aux agrumes et basilic

Crème de céleri rave et petits légumes façon wok

OU

Agneau confit en basse température, jus thym et laurier,

Pommes grenailles en persillade, courgettes poêlées au curry

Dessert

Wedding cake

OU

Pièce montée

OU

Gâteaux

Option buffet de mignardises (+5 euros TTC / personne)

La formule comprend les softs, les eaux minérales et un café.