Menu Lune de Miel

Prix :139,00€

Apéritif prolongé

1 flûte de champagne (12 cl) ou 1 kir royal (12 cl)

12 canapés au choix

Jus de fruits, eaux minérales

Live cooking au choix : « couleurs de l'Italie » **OU** « saveurs japonaises »

OU

Apéritif + Entrée

1 flûte de champagne (12 cl) ou 1 kir royal (12 cl)

5 canapés au choix

Jus de fruits, eaux minérales

Entrée au choix

Tartare de Saint-Jacques, carpaccio de céleri rave, émulsion de roquette et zestes de combawa

OU

Fraîcheur de champignons aux noisettes, magret fumé et copeaux de foie gras

****

Plat chaud au choix

Tournedos de filet de bœuf aux saveurs de truffe, rösti de pommes de terre et légumes glacés

OU

Filet d'omble chevalier au beurre d'agrumes, crémeux de patates douces et légumes du moment

****

Fromage

Fromages frais et affinés
Pains spéciaux et salade mêlée de saison

****

Dessert

Gâteau des mariés au choix (Voir page 14 de notre brochure « mariages »)

****

Mignardises

****

Boissons

1/3 bouteille de vin par personne, blanc et rouge confondus

1/2 bouteille d'eau minérale

1 café ou thé