



La formule classique

Prix :80,00€

Vin D'honneur

Un vin d'honneur réussi est souvent composé de ? D'ateliers et de petits fours ? Nous vous proposons donc :

3 ateliers

Atelier de la mer composé de 3 pièces : Huitres et ses petits accompagnements, saumon gravelax, huitres marinières (vinaigre de riz, herbes et Wasabi)

Atelier du jambon composé d'un jambon pour 70 pax : découpe devant les convives

Atelier du feu composé de 5 pièces : couteaux en persillades, crevettes snackées, boeuf mariné, porc ibérique au piment d'Espelette, piments de padron etc.

ET

Des petits fours - 5 pièces à choisir

Cheviche en cuillère, toast de foie gras (2 pcs), le houmous (nature, betterave, lentille) avec ses légumes de saisons en pickles, toast de beurre de piperade (le classique de la maison) (2 pcs), bol de chips de patates maison

Plat

Un met central ? Oui mais pas que du massif : poisson Ou viande, il faut choisir dans la vie : daurade, dorade, boeuf en cocotte, porc ibérique, canard en magret ou en cocottelette ! On se plie à votre choix !

Un accompagnement ? Oui mais équilibre : légumes (de saisons snackés et de glaces, piperade, ratatouille etc.) et un féculent : purée de pommes de terre, pommes grenailles, gratin dauphinois, gratin miss France !

Et pourquoi pas une sauce au choix.

Le grand plateau de fromage

AOP et qualité ! 3 fromages à choisir ! Attention l'odeur... (Paite molle, dure, chèvre, brebis, vache, bleu etc.)

Dessert

Les Enfants Terribles - Sud-Ouest

Gourmand d'émotions

Pie ce mont e / wedding cake a  de  finir avec vous ! Mais c a sera gourmand et surtout re alise  par notre partenaire pa tissier ! A vos marques ! Pa tissez !