



## Repas de mariage

Prix :69,00€

### L'apéritif – cocktail (debout/ standing)

Sticks de tomate mozzarella au pistou

Toasts de foie gras sur pain d'épices (avec animation)

Verrine d'encornets à la niçoise

Cuillère de tartare de saumon

Verrines de gaspachio et mouillette provençale

Accras de morue

Navette de pan bagnat

Panier de légumes croquants et anchoïade

\*\*\*\*

### Les entrées au choix (assis – service à l'assiette)

Tartare de tomates et mousse de chèvre frais

OU

Salade gourmande de magret de canard fumé

OU

Saumon mariné à l'aneth et légumes croquants

OU

Petit farcis niçois sur coulis de tomate et salade folle au parmesan

OU

Salade de rouget à la tapenade, légumes croquants et agrumes

\*\*\*\*

### Les plats au choix

Saumon grillé à l'unilatérale, crème d'asperge

# White House Cannes

---

**OU**

Filet de dorade poêlée au thym, sauce vierge

**OU**

Lotte en médaillon à l'indienne, crème de safran

**OU**

Pièce de bœuf grillée sauce lie de vin

**OU**

Magret de canard rôti aux épices

**OU**

Médaillon de veau sauce aux cèpes

**OU**

Fenouil confit

**ET**

**2 garnitures au choix**

Gratin dauphinois

Légumes croquants de saison

Ecrasé de pommes de terre à la truffe

Gratin de légumes

Risotto croustillant

Polenta aux olives

Poêlée de champignons

Fenouil confit

\*\*\*\*

**Le fromage**

Sélection de 3 fromages et son mesclun

\*\*\*\*

**Le dessert**

Pâtisseries variées à définir

Salades de fruits

Pièce montée des mariés au choix : traditionnelle ou américaine

\*\*\*\*

## Les boissons à discrétion

Softs à l'apéritif

Eaux minérales

Café

\*\*\*\*

## Le personnel / staff

Inclus de 18h à minuit, au-delà, un supplément de 25 € par heure et par extra sera facturé.

## Le matériel

Vaisselle complète et arts de la table

## Les menus enfants / child menu

Entrée, plat, dessert et soft : 22 € par enfant

Plat, dessert et soft : 15 € par enfant

Buffet froid : 20 € par enfant

Atelier + chef : 30 € par enfant