



Menu spécial cérémonie, cocktail apéritif copieux et dîner servi à table

Prix :103,00€

Cocktail apéritif - 12 pièces/personne

Accoustilles salés

Pain surprise (1 pour 50 personnes)

Brioche mousseline au crabe (1 pour 50 personnes)OU Soupière de melon et pastèque en saison

3 canapés assortis en 10 sortes

2 fours salés chauds

1 accras de morue en bain marie

1 mini verrine ou cassolette assortie

1 roulé de jambon au fromage frais

1 caillotine miroir

Buffet animation : foie gras poêlé sur pain aux noix ou Plancha de queues de gambas décortiquées ou
Animation Makis

Entrée froide ou chaude au choix

Palette saveur (2 entrées froides au choix, combinées dans la même assiette)

OU

Tartare de saumon frais et fumé

OU

Terrine de foie gras « maison », confiture de figue et pain aux fruits

OU

Domaine de la Ferme de Mont

Crème brûlée au foie gras

OU

Tartare de St Jacques à la mangue (+1.00€ttc/pers)

OU

Tartare de gambas façon Thaï

OU

Gravlak de saumon et sa croustade d'œufs de lump, crème de raifort

OU

Crèmeux de saumon sur son sablé aux noix

OU

Fondants de rouget au caviar d'aubergine, coulis de tomates au basilic (tiède)

OU

Cassiolette de St Jacques et saumon aux petits légumes (chaud) (+1.00€ttc/personne)

OU

Chausson de foie gras et pommes fruits (chaud)

1 plat et 3 garnitures à déterminer selon le plat

Croustillant de volaille au foie gras frais

OU

Médailillon de volaille farcis sauce soleil

OU

Mignon de porc au Marsala

OU

Aiguillettes ou tournedos de canard sauce aigre douce

Plat avec supplément 1.00€/personne

Médailillon de filet de veau aux éclats de noisettes

OU

Filet de bœuf brioché

OU

Domaine de la Ferme de Mont

Souris d'agneau confite

OU

Carré d'agneau en croûte d'herbes

OU

Tournedos filet de bœuf sauce béarnaise

Fromage avec sa salade mélangée au vinaigre de framboise

Assiette 3 fromages

OU

Part de Brie

Dessert

Gâteaux + pièce montée

Entremets sur présentoir nougatine : deux parfums

Opéra, Marquise aux Trois Chocolats, Vertbois, Nouveau Siècle (mousse chocolat et poire caramel), Polonaise (biscuit meringué et biscuit brioché fruits confits), Pommeraie (crème légère et pommes cuites au four), Framboisier, Fraisier, Courchevel, Charlotte aux fruits exotiques, Bahamas (mousse au chocolat, mousse à la banane / rhum / raisins).

ET

Croquembouche avec décors personnalisé (2 choux ou 2 macarons/personne)

(Supplément wedding cake + 3.00€ttc/personne)

Boissons

Jus de fruits et minérales plates et gazeuses, Coca Cola

Kir pétillant à la mûre ou Sangria ou Planteur, ou Soupe Champenoise Mojito / whisky, pastis.

Bordeaux blanc sec et/ou moelleux

Bordeaux côtes de Bourg

Café et son chocolat à la fin du repas