



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

Prix :99,00€

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**

Cassolette 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**

Médaille 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**

Médaille 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