



Exemple menu avec apéritif-entrée dînatoire

Prix :45,00€

Apéritif

Canapé Gascon : gésiers confits , lardons et pignons de pin

Canapé Agenais : crème de pruneau et magret fumé

Effeillé de charcuterie

Arbre de légumes et son assortiment de sauces

Cappuccino de carotte-cumin

Verrine guacamole et miette de crabe

Stand autour du foie gras

Foie gras mi-cuit à l'huile de truffe

Foie gras au torchon aux figues moelleuses

Stand autour des planchas

Filets de caille à la persillade

Queues de crevette au bouillon Thai

Brochettes de noix de pétoncle au yuzu

Découpe de jambon de Serrano 14 mois d'affinage

Plat principal

Suprême de pintade en farce fine et épices sauce forestière

OU

Tournedos de canette farci aux morilles

OU

Aux 4 Saveurs

Poitrine de veau braisée aux girolles

ET

Accompagnement

Pommes de terre grenailles

ET

Ecrasée de pommes de terre à l'huile de truffe

OU

Gratin Dauphinois au Massala

ET

Poêlée de légumes grillés

OU

Flan courgettes mozzarella

OU

Mini ratatouille safranée

Fromage

Fromages servis en plateau individuels par table et son mesclun de jeunes pousses

Dessert en présentation

Pièce montée des mariés en café gourmand 4 pièces sucrées par personne au choix et sa nougatine

Liste des parfums des entremets et des bavarois : vanille , café , chocolat , chocolat blanc , praliné , pomme verte , mandarine , pêche blanche , fraise , framboise , cassis , abricot ,...

Liste des lunchs sucrés : chou , entremet léger , tartelette citron , île flottante , tiramisu , macaron , cannelé , mille feuilles , piques de fruits , paris-brest , moelleux chocolat , ...

OU

Pièce montée des mariés avec trois choux par personne parfums au choix et sa nougatine

OU

Duo des mariés en présentation avec deux entremets aux fruits parfum au choix et sa nougatine

Aux 4 Saveurs

Menu enfant

Entrée du dîatoire

Filet de poulet pané aux cornflakes pommes dauphines

Dessert des mariés en petite quantité