



Menu sur mesure

Prix :60,00€

« Repas de mariage »

Boisson de bienvenue « ice tea maison » et dips de légumes

Atelier et animation apéritive

Les ateliers « 2 pièces/convive »

Plancha de crevettes aux agrumes et crème de passion

Jambon à la découpe servi avec pain cristal « Bayonne » ou « Bellota pata negra » +2€/pers

Saumon mariné et servi en sashimi et graines de céréales torréfié

Foie gras (2 différents) et pain au noix avec confiture

L'animation « 2 pièces/convive »

Tomate fumée au chorizo, mousse de brebis

Brushetta, pesto mozzarella et viande grison

Rillettes de maquereaux, mousse betterave

Plat

Suprême de volaille cuit sur peau au cidre

ET

Accompagnements

Tian de légumes du soleil, crémeux de carottes, sauce champignons caramélisés

Plateau fromage

3 fromages différents

Avec pain aux figues et pain au noix

Cookhouse Chef Prive

Café et pain pour le repas

Ce rajoute à ça, la location de vaisselle, le personnel, frais kilométriques et autres options