



Menu Mariage

Prix :65,00€

Le cocktail apéritif de 20 pièces par personne.

Les pièces froides

Cocktail de bienvenu sans alcool

La panière de crudités, anchoïade, tapenade, tzatziki

Et petits croûtons

Pain surprise

La foccacia aux légumes grillés

Tartare de saumon, fromage frais et billes de citrons

Crevettes aux épices et crème d'avocat au piment d'Espelette

Saint Jacques aux agrumes vierge passion

Toast magret fumé et cube de pomme caramélisée

Brochette Tomate cerise mozzarella huile au basilic

Brochette Bille de melon jambon Serrano

Les pièces chaudes

Petit pain brousse et figatelli

Mini burger

Les feuilletés : Fromage, saucisse, anchoïade, saumon, palmier tapenade noire

Mini pizza

L'atelier

L'atelier saumon

OU

L'atelier tartare

Les Délices De Vaness Traiteur

La plancha

La plancha Terre

OU

La plancha Mer

Le repas

Foie gras de canard, pain d'épices,

Chutney de figues et confiture d'oignons

OU

Carpaccio de saumon, vinaigrette acidulée

Salade d'herbes

OU

Brochette de St Jacques poêlés, wok de petits légumes

OU

Rouget grillé, tartelette de bohémienne de légumes,

Vierge d'olives noires à la Grecque

OU

Tataki de bœuf, pétales de légumes colorés,

Fromage blanc aux herbes et noisettes torréfiées

Loup poêlé, tagliatelles de légumes et riz crémeux

A l'encre de seiche

OU

Souris d'agneau confite, légumes rôtis et jus corsé

OU

Parmentier au confit de canard

OU

Veau façon Rossini, écrasé de pommes de terre

OU

Les Délices De Vaness Traiteur

Rizotto aux fruits de mer

Assiette de fromage de chèvre frais de Tourves (selon la saison)

OU

Le plateau de fromage

Le buffet de dessert

OU

La pièce montée 2.20 euro par chou ou 2 euros par macaron