Diner de mariage traditionnel (repas assis) exemple

Prix :46,00€

Les entrées froides (une entrée au choix)

Tartare de Saint–Jacques sur lit de crème petits pois

OU

Foie gras maison, chutney et bruschettes de pain aux fruits

OU

Opéra de saumon

OU

Duo terre et mer, entre asperges vertes et noix de Saint Jacques, crème parmesan

****

Le plat servi chaud (un plat chaud au choix)

Souris d'agneau, jus au thym, petites grenailles, et ros'anna de carottes en tarte fine

OU

Fondant de pintadeau à la Normande, gratin dauphinois et tomates cerises justes poêlées

OU

Pavé de bœuf sauce forestière, écrasé de pommes de terre, mini légumes

OU

Suprême de pintade au foie gras, flan de butternut et poêlée 4 saisons

****

Les fromages affinés (Service au plateau)

Camembert au lait cru et persillé de chèvre de la ferme de la Tremblaye

OU

Comté affiné 12 mois

OU

Sainte Maure de Touraine

OU

Morbier

ET

Condiment : confiture de cerise noire de Justine (Jouars Pontchartrain)

****

Le dessert au choix

La pièce montée (3 choux par personne)

OU

Wedding cake (avec supplément 1.80 € par personne)

OU

Assortiment de mignardises avec présentation selon effectif de macarons en pyramide, ou mignardises sur présentoir en forme de pyramide

****

Café et petit chocolat

Petits pains individuels variés

Forfait soft