

Mariage Tradition (Printemps & été)

Prix :96,00€

Vin d'honneur avec boisson à volonté pendant 1h30

Vin blanc Pétillant, Whisky, Gin, Vodka, Ricard, Jus de fruits, Sodas, Eaux

(+8 € pour Champagne)

Six canapés (2 froids, 2 chauds, 2 verrines)

***

Menu unique pour tous les participants (sauf allergie ou végétarien)

Entrée

Saumon gravelax, betterave, condiments aux agrumes et crème citronnée

OU

Burrata, tomates cerises multicolores et émulsion basilic

OU

Tarte fine d'été aux légumes croquants et chiffonade de jambon Serrano

OU

Tartare avocat crevettes

OU

Œuf poché, crème de poivron, tuile de parmesan

****

Plat

Pavé de saumon, sauce au curry

OU

Quasi de veau, jus de viande

OU

Golf International de Roissy

Souris d’agneau confite façon tajine, jus de cuisson (légumes et boulgour)

OU

Filet de bar rôti, sauce vierge au cassis frais

OU

Pavé de lieu jaune, crème d’aïoli

OU

Magret de canard rosé, caviar d’aubergine, jus moutardé

OU

Filet de boeuf, jus corsé

Garnitures :

•1 féculent au choix : Risotto d’épeautre, pommes de terre grenailles, mille-feuille de pommes de terre, riz basmati

•1 légume au choix : Poêlée de légumes, écrasé de pommes de terre à l'ail, fine ratatouille, duo de carottes glacées, haricots verts à la persillade

***

Dessert

Pièce montée 4 choux par personne

OU

Wedding cake

****

Boissons à volonté

Vins IGP Pays d'Oc, Rouge Merlot-Syrah, Blanc Chardonnay

Eaux plates et gazeuses

Café

Softs à volonté (à définir) tout au long du repas 3 €

Forfait grands vins, Saint-Emilion Grand Cru AOC, Château Fourney Le clos / Chablis, Domaine Heimbourger, Les Terres Blanches 12 €

Champagne à volonté du dessert à la fin de la prestation 10 €

Service de votre champagne du dessert à la fin de la prestation 5 €