



Menu des mariés

Prix :85,00€

Le vin d'honneur

10 pièces cocktails par personnes, chaudes & froides

Accompagné de trois ateliers aux choix parmi plusieurs propositions (Découpe de foie gras, découpe de jambon, découpe de saumon, atelier plancha, huîtres...)

Le repas

Ballotine de volaille fermière, farce fine truffée, déclinaison de légumes

OU

Tarte fine de bœuf, cèpes & pomme de terre, mesclun à l'huile de noisette

OU

Dos de maigre rôti, tagliatelle de légumes & tomates confite

Plateau de fromages affinés

Dessert

Royal chocolat

ou

Entremet vanille framboise

ou

Fraisier

ou

Pièce montée de chou craquelin (crèmeux au choix)