



Menu Clé en Main (Salle + Traiteur)

Prix :118,00€

2 cocktails au choix

Sangria blanche (grand marnier, vin blanc, fleur d'oranger, limonade, cannelle, clou girofle),
Punch planteur (rhum blanc, jus d'orange, jus d'ananas, sucre de canne),
Spritz Saint Germain (prosecco, perrier, tranche d'orange),
Cocktail de fruits (mangue, fraise, orange sanguine, ananas, citron, cannelle, gingembre, girofle, muscat),
Thé froid à la menthe (menthe, basilic, citronnelle, cardamome),
Citronnade (zeste et pulpe de citron, eau minérale, fleur d'oranger, vanille et menthe)

Boissons soft

Coca-cola jus d'orange,
Eau minérale plate et gazeuse

Les amuses bouches

8 pièces cocktail

OU

6 pièces et 1 animation culinaire

Une entrée au choix

Gourmandise de saumon mi- cuit mi- fumé aux condiments, baguettine toastée à l'huile d'olive et piment d'espelette, yaourt acidulé et concombre

OU

Notre jardin de saison, cru, cuit, en aigre doux, vinaigrette de radis et crunch d'olive noire

OU

Terrine de champignons, retour de cueillette, juste tiédie, huile de noisette, salade d'herbes

Un plat au choix

Suprême de volaille fermière poêlé, feuille à feuille de pommes de terre cuites à la graisse de canard, fèves juste tombées, jus de viande

OU

Filet de merlu côtier rôti au four, écrasé de pommes de terre au chorizo ibérique (ou aneth) et citron yuzu, jus fumé

OU

Ratatouille gourmande, crème de courgette au thym et coulis de tomate

Pain individuel

Un dessert au choix

Wedding cake

OU

Pièce montée de choux en cylindres avec roses en sucre et de nougatine (2 choux par personne)

OU

Entremets selon vos goûts

Café et thé