

Menu Mariage

Prix :110,00€

Nous vous proposons de composer vous-même votre menu à travers ces quelques suggestions. Les différentes préparations de cette carte peuvent être modifiées selon vos attentes.

Vin d'honneur

2 Cocktails différents au choix (4 verres par personne) : Kir maison , Punch maison, Sangria Blanche maison, Soupe de Champagne, Zombie Love

Boissons non alcoolisées en quantité illimitée pour le Vin d'Honneur.

****

7 Amuses bouches par personne, variété de 12 à 15 pièces :

Canapés : Fromage, Jambon Serrano, Jambon Blanc, Saumon Fumé, Pesto/Coppa, Mozzarella, Blinis de Rillettes de Saumon et Saumon Fumé

Verrines : Saumon Tzatziki et Concombre Poulet Mariné, Chutney Mangue Abricot et Fromage Blanc, Tomate Parmesan, Basilic – Pistache

Canapés chauds : Mini Hamburger, Crevette en Croûte de Nantua...

Paniers de crudités et ses sauces

Nous vous proposons aussi des kiosques thématiques de Découpe de Jambon Noir de Bigorre, Foie Gras, Grillades... (sur demande).

****

Terrine de foie gras mi-cuit à la fleur de sel, pommes caramélisées à l'Armagnac

****

Tournedos de boeuf, sauce foie gras et pommes de terre rôties

****

Plateaux de 4 fromages affinés

****

La Pièce Montée : forme pyramidale (plaque nougatine avec les prénoms et la date),

Les Écuries de la Tour

Assortiment de trois pâtisseries : Duo de chocolats, Sablé breton et sa mousse exotique, Fraîcheur poire / chocolat, Banoffee, Entremet chocolat / caramel, Entremet Framboise / pistache, Fraisier

****

Première Catégorie inclus

Vin blanc : 1 bouteille pour 4, A définir,

AOP Bordeaux, Domaine de la Croix
IGP Côtes de Gascogne, Domaine Millet,
IGP Côtes de gascogne, Les Hauts de Montrouge

AOP Bordeaux, Domaine de la Croix
AOP Côtes de Malpère, Château Château Guilhem
AOP Corbières, Cellier des Demoiselles