



Menu Mariage

Vin d'Honneur

Cocktail au choix ex.: "Soupe de champagne"

Tapas & Plancha, Découpe de charcuterie, Gravelax de saumon, Friture, Huître, Bar à glace...

Mise en bouche / Entrée

Personnalisée suivant les mets choisis au vin d'honneur pour éviter les doublons.

Poisson / Crustacés

Personnalisée suivant les mets choisis au vin d'honneur pour éviter les doublons.

Viande

Filet de boeuf fermier bardé à la poitrine de porc noir

OU

Tournedos de Magret Gersoises Rosini

OU

Filet mignon de veau cuit à basse température

OU

Méchoui de cochon de lait

OU

Méchoui d'agneau des Pyrénées.

Fromage

Assortiment de fromage bio & locaux sur rondin de bois par table, ou en buffet sur grande planche ou à l'assiette

Dessert

L'Escudela

Assortiment de dessert façon café gourmand (Petite verrines, mini Cannelés, pyramide de Macaron, Grande fontaine chocolat, Pièce monté et gâteaux élaboré par un Artisan Pâtissier)