Menu de mariage

Prix :60,00€

Vin d'honneur

Punch maison ou soupe champenoise

Petits fours chauds

Mini burgers maison : mousse d'avocat/saumon fumé, mousse de chèvre/jambon serrano

Assortiments d'amuses-bouche

Ateliers brasero : seiches en persillade / crevettes-chorizo / poulet mariné aux épices

****

Mises en bouche

Foie gras mi-cuit maison et gelée au pineau ou

Croustillant de chèvre frais, magret fumé, figues roties ou

Palet de la mer (gaufre de pomme de terre, saumon fumé, mousse d'avocat, oeuf poché)

****

Plat principal

Pavé de boeuf grillé au brasero, sauce forestière à la truffe

Pommes de terre grenailles et petits légumes

(Multiples choix possibles viandes et poissons)

****

Fromage

Brie de meaux

Tomme de brebis

Saint nectaire

****

Menu enfant

Nuggets de filets de poulet et frites (avec boissons fraîches) (10€/personne)