



## Menu Mariage

Prix :75,00€

### Accueil de bienvenue

Boissons sans alcool en libre service avec gobelets jetables : Citronnade, Thé glacé, Eaux plates et gazeuses

\*\*\*\*

### Cocktail : 6 pièces & 3 animations culinaires - (25 pièces et 11 animations aux choix)

#### 6 pièces cocktail

Bonbon de rouget sauce aigre douce

Bruschetta Crudités, Mimolette (12 mois d'affinage)

Sucette nougat de foie gras

Dôme de piquillos et tapenade d'olives noires

Verrine mousse de chèvre frais, tomates confites, jambon sec

Cigare de magret fumé, foie gras et figue

#### Animation culinaire

Découpe de foie gras, accompagné de pain de campagne, figues et noix

Atelier mozzarella : Découpe de grosse mozzarella Italienne tressée, avec ses condiments de saison préparés au moment.

Atelier Plancha (11 choix possible) : Saint-Jacques au poivre de timut / Magret de canard mariné / Pic de bœuf à la basquaise / Courgettes au curry

\*\*\*\*

#### Patience

Tartare de dorade à la mangue et jeunes pousses

\*\*\*\*

#### Plat chaud

Suprême de Poulet jaune label rouge, écrasé de pomme de terre au sésame, oignon farci jus au thym réduit

\*\*\*\*

# Chef à Domicile Bernadet

---

## Fromage

Trilogie de fromages affinés sur ardoise : Comté 24 mois, Brebis, Tête de moine

\*\*\*\*

## Dessert

Entremet à partager : Fraisier

\*\*\*\*

## Café