



Mariage

Prix :40,00€

Vin d'honneur

Tartare de saumon aux baies roses - huile parfumée.

Tartelette de guacamole maison - crevettes marinées, mangue.

Mini burger bœuf, confits d'oignons - vinaigre balsamique, tomme de Savoie, sauce piquillos.

Navette de mi- cuit de cochon, ketchup maison et oignons frits.

Milkshake d'avocat et concombre mentholé – pousse de poireaux.

Plat

Suprême de volaille farci aux champignons, jus de viande

OU

Quasi de veau, sauce bordelaise

OU

Filet de canette, sauce à l'orange

OU

Poisson de la criée, sauce vierge

OU

Plat végétarien du moment

ET

Garniture

Grenailles sautées en persillade.

Clafoutis de patate douce.

Poêlées de légumes de saison.

Gratin dauphinois.

Pause

Plateaux d'assortiment de fromages - confiture de cerise

ET

Mélange de mesclun, vinaigrette

Pain

*Plusieurs propositions de plat et de garnitures. Les amuses bouches sont décidés ensemble selon vos goûts et vos attentes.

Possibilité de faire des animation

Huîtres.

Découpe de saumon gravalax.

Découpe de foie gras maison.