

MARIAGE

Prix :49,00€

Amuse-bouche :

Pain bûcheron de fromage frais, nectarine confite au miel.
Mini moelleux à la courgette, noix concassées et menthe fraiche.
Tartare de thon aux zestes d'agrumes et herbes fraiches.
Blinis de rillettes de maquereau à la moutarde à l'ancienne.
Tiramisu revisité de saumon fumé à la ricotta citronnée.
Tartelette d'éffiloché de carnard, petits condiments.
Mini burger de bœuf aux oignons confits, tomme de Brebis.

Plat :

Pièce de bœuf, sauce bordelaise. **Ou**
Pavé de veau, crème poivrée. **Ou**
Poisson de la criée, émulsion de chorizo ou sauce piquillos. **Ou**
Canette rôtie ou magret de canard, réduction d'orange. **Ou**
Suprême de volaille, farce fine forestière, jus réduit au thym.
Suggestion végétarienne du Cheffe ; selon le marché. et

Pommes grenailles rôties en persillade. **Ou**
Gratin dauphinois traditionnel, crème et muscade. **Ou**
Clafoutis de légumes de saison.et
Petits légumes de saison snackés. **Ou**
Légumes croquants au citron, huile d'olive et sésame. et
Roquette fraîche et petits condiments.

Pause :

Buffet en libre-service d'un assortiment de 4 fromages.
Mélange de mesclun, vinaigrette et confiture.

Pain compris.

Proposition d'ateliers :

Saumon gravlax découpé minute, assortiments de condiments : 4€/TTC par personne.

Foie gras maison au Lillet, tranché à la demande : 6.5€/TTC par personne.

Découpe de magret séché du Sud-Ouest, oignons confits : 3€/TTC par personne.

Installation d'un bar italien : 6.5€/TTC par personne.

Jambon sec affiné, découpe au couteau : 4.5€/TTC par personne (à partir de 60 pax).

Ouverture d'huître du bassin d'Arcachon : 5€/TTC par personne.