



Menu Mariage Classique - Tout inclus

Prix :240,00€

Exemple de menu

L'Apéritif

Cocktail maison (kir au crémant) , whisky, gin, vodka, softs et 6 pièces cocktail

Les pièces cocktails apéritives

4 pièces cocktail salées froides

Etincelle saumon miel citron

Champignon de Paris, crème de morille, sésame noir

Chou au magret fumé, fromage frais, radis, carotte

Riviera au homard, mousse de merlu, croquant citron, amande et cèleri

2 Pièces chaudes

Gougère au fromage et croquant parmesan (pièce chaude)

Mini-tartefine, confit de canard, oignons rouges, courgettes grillées (pièce chaude)

1 entrée à choisir

St Jacques nacrées, mousseline de topinambour

OU

Fraicheur de tourteau, fenouil confit

OU

Petit pot de foie gras français mi-cuit, confit d'oignon au vin rouge, brioche dorée maison

OU

Risotto de butternut au lait d'amande, jeunes pousses et noisettes du Piémont torréfiées

1 plat à choisir

Seine Réceptions - Paris en Croisière

Cabillaud Black Cod au cédrat, risotto de céleri au lait de coco, fraîcheur de pommes croquantes

OU

Filet de bœuf, légumes croquants à l'orientale

OU

Médailillon de veau rôti, mendiant, carottes fanes, jus de veau réduit

OU

«Poule au pot» revisitée, parfumée à la truffe, légumes au bouillon, croustillant de riz soufflé

OU

Petit chou farci, houmous, noisettes, coulis de potiron

Le plateau de fromage

Sélection de fromage affinés

1 dessert à choisir

Pavlova, compotée de mangue, crème des îles

OU

Fleur chocolat, croustillant muesli, insert fève tonka

OU

«Comme un baba» à la cannelle, double crème d'Isigny

Les Vins

Blanc Pouilly fumé AOC Domaine Berthier

Rouge grand vin de Bordeaux Moulis en Médoc Château Haut Brilllette

Café et Eaux minérales (plate et gazeuse)

Base minimum : 45 personnes

Menu identique pour chacun des convives à nous confirmer 20 jours avant la date de la prestation (sauf regimes spéciaux)

240€ TTC/pers. hors enfant et bébé en plus de 10 personnes hors service d'attente et boissons à l'apéro - 9h à 12h - 12h à 19h - 19h à 22h -