



Menu des mariés

Prix :106,00€

Cocktail 11 pièces salées avec 3 ateliers

Plat chaud

Pièce de bœuf braisé, tatin d'oignons confits, polenta crémeuse, jus au porto

OU

Paleron de veau confit, artichauts à la barigoule, tomate, marjolaine

OU

Dos de maigre snacké, légumes du Lubéron confits à la graine de moutarde, bruschetta aux olives

OU

Épaule d'agneau confite au cumin, millefeuille d'aubergines, tomates et parmesan, jus de viande citronné

Dessert en buffet

Pièce montée : chou ou macaron (2/personne)

Assortiment de mignardises (2/personne)

Entremet chocolat blanc/ananas,

Royal praliné chocolat,

Entremet chocolat/poire,

Tartelette à la fraiser,

Tartelette citron meringuée,

Coeur framboise...

ET

Saladier de fraises, chouquettes et chantilly