



Gamme Garden Party élégance

Prix : 69,90€

1ere partie de soirée : 18h30 21h : aperitif + entree en dinatoire

1 verrine de tiramisu salé revisité

1 verre dégustation de velouté chaud ou froid selon la saison

2 cuillères croquantes biscuicteur

Mini plancha poissons : sèches et gambas

1 navette caponata d'aubergines magret séché

1 brochette de tomate cerise tome du ramier

1 mini burger mousse de saumon aux perles de citron

1 foie gras tradition sur toast de pain d'épices

1 brochette carpaccio de bœuf (assortiment pesto et façon thai)

+ 1 buffet libre fruits et légumes de saison

+ 1 buffet libre (planche) charcuteries artisanales (possibilité spécialité ibérique +8€00) et ses condiments

Fin du vin d'honneur vers 20h45 : les invités finissent leur verre, trouvent leur place dans la salle et nous organisons avec le dj l'entrée des mariés (éventuellement petit discours de remerciements jusqu'à 21h00)

2eme partie de soirée : 21h 23h30 : partie 1 (soirée sur table) puis au buffet

Le plat (1 choix identique pour tous les convives)

Sans pause entre la mise en bouche et le plat

Votre sélection dans la gamme tradition tentation

Ou dans la gamme mariage des saveurs (+3€00, pers)

Ou dans la gamme inspiration gourmande (+8€00, pers)

22h : Pause apres le plat pour laisser place aux animations

22h30 : Service du fromage : portion de fromages artisanaux locaux à découvrir lors de l' offre dégustation

23h : Pause apres le fromage

3eme partie de soirée : 23h30 : mise en scene du dessert

Valérie Pons - Restaurant Traiteur du Fort

Mise en scene du dessert : avec bougies artifices selon configuration de la table des desserts établie la veille

Wedding cake : parfums au choix et décor personnalisé

Ou

Pièce montée : 2 choux par personne avec décor et nougatine