Menu de Mariage

Prix :80,00€

Vin d'honneur

Blinis de saumon gravelax à la betterave, crème aneth citron vert

Mousse de sainte maure, concombre et noix

Macarons foie gras et framboise

Mini burgers à la tomme de touraine

Croq' jambon blanc truffes

Roulé de thon et crudités

Gaspacho melon vinaigre balsamique en éprouvette

Découpe de jambon Bellota.

Brasero cocktail : Brochette de magret de canard et pommes, saint jacques snackées, brochettes de volailles au épices, gambas flambées au grand marnier, foie gras poêlé.

****

Repas

Mise en bouche

Velouté de petits pois, copaux de foie gras et croutons à la noisette
Raviole de gambas à l'aneth, rillons grillés et jus de viande
Saint jacques snackées, purée de carottes aux épices.

Plat

Filet de volaille cuit basse température, écrasé de pommes de terre et petits légumes glacés
Paleron de boeuf confit 10 heures, millefeuille de pomme de terre à la fève de tonka, jus réduis.
Demi homard, asperges vertes, légumes et truffes. (supp)

****

Fromages

assiettes de fromages, salade verte
Plateaus de fromages par table, assiette de salade
Pièce montée de fromages

****

Dessert

Buffet de mignardises
Heart cake deux parfum
Dessert à l'assiette
Entremets