

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