



Exemple de repas de mariage

Prix :74,50€

Nos entrées froides au choix:

Burrata crémeuse à l'huile vierge, méli-mélo de pois vert et asperges
Gambas juste snackées, tombée de petits légumes et crémeux de poivrons confits
Gravlax de saumon, fromage frais au basilic et pickles de légumes (+3,50€ / convive)

Cubik de foie gras de canard en acidulé de fruits rouges et granola de fruits secs (+4,50€ / convive)

Ou

Nos entrées chaudes au choix:

Œuf parfait Lorrain, crémeux de pommes de terre vitelotte, tombée de champignons aux effluves de truffes

Pavé de lieu jaune, tagliatelles de courgette et pépites d'olives noires
Saint-Jacques snackées, riz sauvages Al Parmagiano, pesto de roquette (+4,00€ / convive)

Interlude glacé :

Lorrain : Sorbet Mirabelle & Mirabelle
Mojito : Sorbet feuille de menthe & Rhum
Limoncello : Sorbet citron & Limoncello
Amaretti : Sorbet pêche & Amaretto

Nos viandes au choix :

Confit de veau au thym sauvage
Poitrine de poulet Jaune au paprika fumé
Magret de canard IGP, jus corsé au romarin et baies rouges
Filet de bœuf français, réduction au pinot noir (+4,00€ / convive)
Mignon de veau français, crème de morilles (+4,00€ / convive)
Fondant d'agneau à l'ail noir (+4,00€ / convive)

Accompagnées de garnitures de saison

Le Fromage **Le fromage à partager :**

Boîte à fromage à partager (disposée au centre des tables) et bouquet de verdure (sélection de 5 fromages affinés)

Le dessert au choix :

4 réductions sur les desserts en mignardises sucrées et mini pâtisseries

#2 Le dessert à l'assiette (au choix)

Macaron de Nancy, crémeux chocolat blanc et framboise
Sablé chocolat Gianduja et crème montée à la noisette
Crémeux caramel, vanille de Bourbon et pistache du Piémont

#3 Le gâteau des mariés (1 part de gâteau par personne) (+6,00€ / convive)

Naked cake : framboise - chocolat - fruits exotique
ou **Pièce montée par Les Délices de Belleville** (2 choux + croquant par personne)
Duo de mignardises et brochette de fruits frais

Petit pain individuel - pains tranché - campaillette tranchés

Location de vaisselle en fonction de votre menu

Nappage tissu & serviette tissu, couleur au choix

Le personnel sur la base d'un serveur pour 25 personnes et 1 cuisinier pour 50 personnes de 20h à 1h / Puis jusqu'à 4h pour 2 pers

Buffet de café Nespresso (inclus)