



## Menu mariage

Prix :78,00€

Cocktail de bienvenue

12 pièces/personnes

Verrines

Guacamole , tartare de tomate

Betterave et mousse légère

Pic fraîcheur

Oeuf de caille revisité

Tomate mozzarella

Boeuf sate

\*\*\*

### Les Inédits

Pince radis blanc mousse betterave

S t Jacques Roties et fondue de poireaux

Cuillere vegetal de tartare de saumon

Mini choux nicois

Balancelle de concombre et saumon

\*\*\*

### Pièces chaudes

Acras de morue

Vol au vent champignon

Mini tartelettes noix et roquefort

Nems légume

Mini burger

Boissons à discrétion

Soupe champenoise

Punch

Eau plate et gazeuse Coca, jus de fruits

\*\*\*

## Repas servi à l'assiette

Une entrée au choix

Foie gras de canard maison, chutney mangue, pain d'épice

Duo terre/mer (foie gras maison et saumon fumé)

Salade périgourdine revisitée

Tartelette mousse d'asperges, chips de magret et Radis Tartare d'avocat/crevette sauvage et vinaigre de mangue

Pavé de merlu sauce ecrevisse et sa poêlée méridionale (chaud)

Duo de filet de rouget au pesto e sa poêlée méridionale (chaud)

S aint Jacques rotie au curcuma et son écrasé de patate douce (chaud)

Pavé de cabillaud poêlé sauce homardine (chaud)

\*\*\*

## Un plat chaud au choix

Quasi de veau sauce bolets

Pavé de filet de boeuf sauce perigourdine

Magret de canard poire W illiams

Suprême de pintade farci aux cèpes

Palet de filet de veau aux pleurotes

Supreme de volaille aux ecrevisses

Dos de cabillaud a l'estragon

Filet de Dorade snacké sauce dieppoise

# La Ferme de Pontmoulin

---

2 garnitures aux choix

Gratin de pomme de terre, écrasé de pomme de terre a l'huile d'olive,  
poêlé ardechoise, Champignons, légumes, écrasé de patate douce, risotto, ...  
Duo de fromages et sa salade mêlée

\*\*\*

**Au choix**

Dessert

Pièce montée (2choux/personne)

ou

gateaux maison

(Au choix)

Boissons a discretion

Eaux minérales plates et gazeuses,  
vins (blanc Chardonnay, rouge puits saint martin)

Café