



## Exemple 1 - (menu entièrement personnalisable) Menu à voir avec votre traiteur

### Entrée

Mousseline de volaille, crème de maïs, girolles

\*\*\*\*

### Plat

Filet de boeuf Rossini, jus réduit, mousseline de pomme de terre vitelotte, petits légumes

\*\*\*\*

### Fromage

Plateau de fromages affinés (par table)

\*\*\*\*

### Dessert

Petits gâteaux sur la table (2 par personne)

Wedding cake

\*\*\*\*

Café (Mise à disposition de machine Nespresso pour les invités à la fin du repas et pour la soirée)

Digestif à discrétion

\*\*\*\*

### Proposition de vin (exemple - nombreux choix possibles)

Vin blanc Côteaux Varois ValColombe Cuvée Baroque 2018

Vin rouge Côtes de Provence - Château Mentone Cuvée Excellence 2017

Champagne Arnaud Billard Cuvée prestige Don Bacchus 2013