



☒ Exemple de menu de mariage – Thème italien ☒

Cocktail apéritif

8 pièces cocktail par personne adapté au thème

Animations culinaires

Jambon Serrano à la découpe, accompagné de pain aux noix, pickles maison, cornichons et confit de figues

Animation plancha italienne, cuisson minute de saucisses italienne, polpette, gambas marinée à l'ail, courgettes grillées, aubergines marinées

Entrée

Burrata crémeuse, tomates anciennes, pesto de basilic, jambon de Parme, roquette et pignons de pin torréfiés

Plat

Escalope de veau à la milanaise ou Osso-buco

Risotto crémeux au parmesan

Légumes du soleil rôtis

Fromages

Cocotte italienne, mozzarella, gorgonzola, parmesan, crème, basilic et ses croustilles

Desserts

Tiramisu géant traditionnel "Just Married"

Panna cotta à la vanille de Madagascar et coulis de fruits rouges

Ce menu est présenté à titre d'exemple. Toutes nos prestations sont entièrement personnalisées selon vos envies, votre thème, votre budget et les éventuelles contraintes alimentaires de vos convives.