



Le Festin des mariés

Prix :45,00€

Formule debout sous forme de finger food

Exemple de menu

Planches mixtes charcuteries/fromage et légumes à croquer

3 variétés de charcuteries artisanales :

Jambon Duroc, Saucisson sec Baron et Boudin à la viande

Légumes à croquer : tomates cerise, bâtonnets de carottes, concombres accompagné de sauce
curry/miel

Dés de melon

3 variétés de fromage :

1 demi Rocamadour/personne, Comté et fromage de Brebis

Plat : Parillada de viandes

Cœurs de canard persillés

araignée de porc mariné sauce barbecue

accompagné de pommes de terre mitraille cuite à la graisse de canard

(cuisson des viandes au BBQ japonais et/ou placha au gaz pour moins de 40 personnes, si plus de 40 personnes les deux modes de cuisson)

Desserts : Trilogie de minis pâtisserie ou mignardises servies sur planches en bois

Fondant au chocolat, mousse au chocolat, panna cotta fruit rouge ou fruit exotique, gâteau basque...

Bénéficiez d'une réduction de 5 €/personne si vous choisissez d'apporter vous-même votre dessert.

Possibilité de d'établir un devis pour une pièce montée ou gâteau de mariage par l'un de nos partenaire

Option entrées chaudes : 3€/personnes (deux entrées aux choix) : Chorizo grillé, poulet mariné, mini nems, accras de morue...

Option nappage : tarif à définir selon disposition de la salle

Montant du menu comprenant le personnel, le pain et les contenants