

Menu Mariage clé en main

72€

Prix :72,00€

Vin d'honneur 8 pièces/pers

****

Entrées

Mille feuille de foie gras/ artichaut, Confit de griottes et magret fumé

OU

Rendez vous galant entre gambas et risotto crémeux, citron vert et crème d'oursin

OU

Noix de Saint Jacques poêlées, déclinaison autour de la pomme Granny Smith

****

Plats

Filet de boeuf coeur de foie gras et céleri, pommes ratte en deux cuissons

OU

Filet de Saint Pierre parfumé au sel d'Apicius, le filet à l'unilatéral, légumes de printemps, mousseline de panais et sauce vierges mille couleurs

OU

Ballottine de veau au coeur de chutney de poire, déclaration de légumes braisés, jus infusé à la fève de tonka

****

Fromages

Assortiment de Brie (Meaux/Melun/Nangis)

Assortiment de fromages AOC (Saint Maure/Brie/Comté)

Fromage chaud (croustillant de Chaource aux pommes et fines herbes)

****

Desserts

48 Heures Traiteur

Pièce Montée de 2 choux/pers + 2 entremet au choix

OU

Wedding cake + 2 entremet au choix

OU

Pièce Montée de 2 macarons/pers + 2 entremet au choix

OU

Cascade d'entremets divers parfums

****

Café et fontaine de champagne (champagne non inclus)

Pyramide de coupes à champagne (champagne non fourni)