

Formule Mariage clé en main

83€ HT

Prix :83,00€

Vin d'honneur 8 pièces/pers avec 2 animations culinaires

****

Entrées froides

Gâteau de tourteaux à la coriandre fraîche, brunoise de tomates, gelée de balsamique blanc

OU

Mille feuille de foie gras et fonds d'artichauts, confiture de griotte et magret fumé

OU

Carpaccio de thon rôti au poivre de séchouan, mesclun d'herbes fraîches à l'huile de noisette

OU

Salade de gambas, copeaux de foie gras et rose de saumon mariné

****

Entrées chaudes

Crème homardine et ses ravioles en papaye géante

OU

Filet de bar rôti sur sa peau, écrasé de pommes de terre à l'huile de truffes

OU

Pastilla croustillante de thon, concassé de tomates, olives et mozzarella, sauce vierge et carpaccio de fenouil

OU

Tartelette de noix de Saint Jacques sur fondue de poireaux, mousse tiède de concombre et caramel de romarin

****

Poissons

Cabillaud poché en coque de chou chinois, vinaigrette d'agrumes à huile de noix

OU

48 Heures Traiteur

Filet de dorade en croûte de sésame, sauce vierge à la coriandre et oignons nouveaux

OU

Noix de Saint-Jacques rôties en brochette de citronnelle, émulsion légère parfumé au safran

****

Viandes

Duo de carré d'agneau rôti et souris confit au vin jaune, écrasé de pomme de terre à l'huile de truffe

OU

Canette au deux cuisson, tarte fine de risotto aux girolles et cèpes

OU

Filet de boeuf en croûte d'amande et truffes, échalote confite et pomme ratte au lard

OU

Mignon de veau aux morilles, rösti de pomme de terre et poireaux

****

Fromages

Assortiment de Brie (Meaux/Melun/Nangis)

OU

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

OU

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

****

Desserts

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)

48 Heures Traiteur

Eaux plates, eaux gazeuses et softs inclus