



## Les dîners de mariage - Menu

**35 €**

Prix :35,00€

### Entrée

Médailon de foie gras de canard aux figues accompagné de ses toasts grillés

**OU**

Cassolette de sandre façon waterzoï (bouillon de petit légumes)

\*\*\*\*

### Plat

Tournedos de magret de canard sauce morille, gratin de pomme de terre persillée

**OU**

Pavé de veau du limousin avec jus accompagné d'un risotto aux cèpes

**OU**

Suprême de pintade farci sauce morille, écrasée de pomme de terre

**OU**

Pavé de veau sauce morille accompagné d'un risotto de légumes

\*\*\*\*

### Fromages

Trio de fromages mesclun de salade au miel (Rocamadour, cantal, SaintNectaire)

\*\*\*\*\*

### Accompagnent de dessert

Duo chocolat coeur de fruit rouge

**ET**

Macaron

**ET**

Cannelé

# Traiteur Basile Crémoux Boutique Les Mijoteurs

---

(Avec 1 choux de la pièce montée fournie par vos soins).

\*\*\*\*

Le devis comprend le service, la vaisselle, pain et café.