



Menu Mariage

Prix :80,00€

Apéritif dinatoire

Boissons : Punch, Whisky, Pastis, Martini, sodas et jus de fruits

Mises en bouche : assortiments de canapés et mini pains lunch, assortiments de verrines, assortiments de feuilletés, tapenade et ses petits croûtons, calamars à la romaine, boulettes de boeuf aux épices orientales, nems à la crevette.

Ateliers : plancha (bœuf, poulet, gambas), panini (divers), autres ateliers en option.

Plat chaud (au choix)

Pavé de bœuf rossini (foie gras)

Gambas à l'armoricaine

Médailon de Veau sauce aux cèpes

Roulade de Sole à la bisque de homard

Gigot d'agneau sauce au thym

Souris d'agneau fondante au thym (+3euros)

Accompagnements (2 au choix)

Pommes de terre grenaille

Gratin dauphinois

Timbale de riz

Tomate provençale

Flan aux 3 légumes parfumés à la menthe poivrée

Duo de fromages sur son lit de mesclun ou Buffet de Fromages

Dessert

Pièce montée traditionnelle (2 choux par personnes).

Boissons : Vin rouge, vin rosé, eau plate, eau gazeuse.

Café