

Menu Mariage

Prix :115,00€

Cocktail apéritif

1 coupe de champagne La Maison Hourdry, jus de fruits et sodas

8 bouchées gourmandes

Pièces froides :

Blinis saumon fumé et mascarpone
Foie gras maison sur pain d'épices
Coeur de laitue au thon
Verrine crétoise

Pièces chaudes :

Cromesquis de saison
Mini cheese burger
Samosa de légumes
Crevette panée au panko

****

Les entrées froides

Notre assiette gourmande : Magret fumé de canard, saumon fumé et foie gras maison, salade de mesclun et vinaigrette à la framboise.
Foie gras mi-cuit maison Chutney de saison et pain aux fruits secs
Ceviche de saumon aux agrumes
Toast grillé, salade de patates douces rôties boulghour et ses herbes fraîches.

****

Les entrées chaudes

Foie gras poêlé, romarin et pain aux céréales, abricots rôtis 1/2 homard juste tiédi au four, quinoa et sauce vierge (tarif varie selon saison)

Risotto crémeux de saison, copeaux de parmesan

****

Les plats à base de viande

Suprême de volaille cuit à basse température, risotto aux légumes de saison et tuile de parmesan.
Magret de canard, jus de viande et grains de grenade, polenta de maïs et pousses d'épinard.
Pavé de veau, sauce miel, gratin dauphinois, tomate cocktail et caviar d'aubergine.
Coeur de filet de rumsteak sauce au poivre, duo de courgettes, pomme de terre à la suédoise.
Carré d'agneau, beurre persillé, écrasé de pommes de terre, légumes du moment (+5€ par personne)

****

Les plats à base de poisson

Dorade sauce vierge, pomme darphin, purée de patates douces et carotte de couleur
Dos de cabillaud, jus de viande, purée à l'huile d'olive
Filet de bar, sauce pesto, tarte fine aux courgettes et aux tomates et caviar d'aubergine`

****

Le plat végétarien

Risotto de céleri au bouillon de légumes et minis légumes

****

Le buffet de desserts

Macarons, tartelette au chocolat, panna cotta vanille, brochettes de fruits, tartelette aux fruits de saison, chou chantilly (6 pièces par personne)

OU

Le wedding cake (minimum 80 personnes) Crème vanille, fraise ou chocolat

OU

La pièce montée (minimum 80 personnes) 3 choux par personne (crème vanille et nougatine)
Servi avec une coupe de champagne par personne de la Maison Hourdry