Menu Passion

Prix :75,00€

Vin d'honneur

8 pièces salées, les pièces cocktail varient en fonction du marché du jour

Ex : canapé foie-gras / canapéssaumon marinés/brochette tomate mozzarella/ mini accras (chaud) /tartelette tomate et pistou (chaud) /tempura de crevette (chaud)...

Soupe champenoise, citronnade, coca cola, jus de fruits, perrier, vittel

****

Le dîner servi à table

Entrée au choix

Pastilla de poulet aux amandes grillées, mesclun de salade

Saumon mariné à la badiane et fenouil poudre, mesclun de salades et son melba

Croustillant de chavignol et tapenade d'olive, tartare de tomate cerise et salade de jeunes pousses

Croustade noix de Saint- Jacques, émulsion de gingembre, mesclun de salade

Filet de rouget barbet, tatin de légumes du sud, sauce vierge

Melon de cavaillon au baume de Venise, jambon serrano et groseille

****

Plat chaud au choix

Dos de saumon de Norvège label rouge rôti, fine purée de petits pois, écume d'ail

Suprême de poulet noir façon vallée d'auge, gratin de pomme de terre et fagot de haricots verts lardé

Cuisse decanard confite et croustillante, pomme de terre sarladaise

Dosdecabillaudrôtiaubeurred'isigny, basquaisedepoivrons, émulsiondechorizo

Filet de canette rôti aux épices, fine purée de carotte sable, jus corsé

Poitrine de cochon fondante et croustillante aux herbes de Provence, écrasé d'Agatha et son jus

****

Sélection de fromages affinés et son mesclun

Brie de Meaux, vieux comté mesclun de salade

****

Vin blanc & vin rouge en accord avec les mets sélectionnés

Eau plate et eau pétillante

****

Buffet des desserts des mariés

Pièce montée (deux croques en bouche) et entremets (fraisier, trois chocolat...)

Cascade de champagne présentée avec votre champagne sans droit de bouchon,

Café