



Menu inspiration Europe

Entrée

Croustillant aux cèpes et magret fumé

OU

Gravlax de saumon, chantilly aux agrumes et ses pickles

Plat

Confit d'agneau (cuisson basse température) parfumé au romarin

OU

Dos de cabillaud en croûte d'herbes, sauce au yuzu

ET

Accompagnement

Gratin dauphinois, riz vénéré ou légumes de saison juste snackées

Fromage

Plateau de fromages de région, fruits mendiants et chutney de figues

Dessert

Buffet dessert: Pyramide de Macarons, cupcakes, choux chantilly, tartelette citron yuzu meringué, Fraisier, Entremetcitron verveine, mousse de fruits, panier de fruits frais

Plaque nougatine personnalisée au nom des mariés et date du jour

Feux d'artifices

Expresso

Evian et badoit (en verre)