

## MENU

*Mariage Argent Gastronomique avec cocktail*

*Pour le cocktail :*

*(2 cocktails aux choix)*

*Soupe champenoise*

*Sangria, Punch*

*Bellini ou Mojito*

*Coca cola ; Jus d'orange ; Eau gazeuse*

*Eau minérale non gazeuse*

*Deux animations chaudes :*

*Foie gras de canard poêlé sauce aigre douce*

*Noix de saint jacques poêlé et son beurre balsamique*

*Les amuse bouches (10 pièces par personne)*

*Tartare de saumon et topinambour, ricotta aux fines herbes*

*Ballottines d'asperges et saumon fumé au bois de hêtre*

*Tartine de pain de campagne et jambon de pays a la tomate fraîche*

*Fromage de chèvre et œufs de saumon aux fines herbes*

*Feuille d'endives garnies saumon fumé et cornes d'abondance*

*Mini verres cocktail de crevette sauce aurore*

*Cassolette poireaux queues d'écrevisses*

*macaron au foie gras et a la figue*

*Mini verres caviar d'aubergine et chiffonnade de saumon fumé (maison) jus  
au basilic*

*Caviar d'aubergine et chiffonnade de saumon fumé*

*L'entrée en matière :*

*Brochette de langoustines rôties à l'huile d'olive et à la citronnelle*

*Tartare de légumes grillés à la provençale*

*Ou*

*Tartare de bar de ligne, croustillant de mangue aux petits légumes, sauce*

*ponzu*

*Ou*

*Compression de foie gras de canard et anguille fumé, compoté d'oignons  
rouge chutney de dattes et nougat maison*

*Ou*

*Homard et gambas grillées, coquillages à l'étuvées, raviole au basilic et jus de*

*carcasse*

*Ou*

*Filet d'Omble chevalier rôti aux petits légumes, couteaux de pêche et voile de  
lard de colonnata, émulsion de patates douces et jus d'arêtes*

*Le train d'union selon votre goût*

*Les plats :*

*Carre de veau braisé, jus corsé aux morilles, risotto aux truffes Et poêlé de*

*Girolles*

*Ou*

*Pièce de bœuf de Galice, compoté d'échalotes à la moelle et garniture d'un*

*pot aux feux*

*Ou*

*Selle carré d'agneau rôtis en croûte d'herbes, jus corse à la truffe et ses carottes  
confites au miel de romarin*

*Ou*

*Filet de canette rôti et laqué aux épices, brochettes de légumes grillés  
provençaux et sa feuille de chou farcie aux petits légumes*

*Ou*

*Brochette de pintadeau rôtis, escalope de foie gras de canard poêle et son palet  
de pomme charlotte à la truffe*

---

*Salade mêlée aux herbes*

*Plateau de fromages affinés*

*Les Desserts :*

*Croque en bouche (deux choux par personne)*

*Et*

*cascade d'entremet (deux au choix) selon votre goût*

*Cascade de champagne (servi avec le champagne du client)*

*Les pains :*

*Pain individuel*

*Le café expresso ou thé*

*Nappage, vaisselle, déplacement, personnel inclus jusqu'à une heure du matin*

*Maximum sans supplément de prix*

*Vin blanc (une bouteille pour quatre personnes)*

*Vin rouge (une bouteille pour trois personnes)*

*Nappage, vaisselle, service jusqu'à 04h00 du matin.*

*Votre wedding planner*