

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