

Menu Mariage Bronze

Cocktail d'accueil : (deux cocktails au choix)

Sangria blanche, mojito, Bellini, Soupe Champenoise, ou punch

Boissons soft : coca cola, coca light, jus d'orange

Eau plate et gazeuse

Les amuse bouches : 8/personne

Nougat maison et foie gras de canard à la pistache

Tapenade de poivron rouge et son carpaccio de saint jacques

Sushi maki aux crevettes et concombre

Mini cake aux légumes et basilic façon provençal

Petite brochette au foie gras demi fumé et raisin poêlé

Caviar d'aubergine et chiffonnade de saumon fumé

Feuillantine d'escargot en persillade

Beignet de crevette aux fines herbes

En entrée :

Fricassé des sous-bois, l'œuf mollet et Pata Negra en bruschetta

Où

Chartreuse de homard aux cinq parfums, jus à la coriandre et au gingembre

Où

Riviera mangue passion, chaire de crabe au Ponzu et citron caviar

Où

Foie gras de canard braisé au vin de médoc, confiture d'échalote et kouglof toasté

Pour suivre :

*Epaule de Veau confite, jus de morilles et pappardelle aux truffes et petits légumes
glacés*

Où

*Dos de cabillaud grillé en croûte d'olive noire et tomate fraîche,
Pomme écrasée à l'ail doux et suc d'olive*

Où

*Croustillant de pintadeau rôtis aux pommes et cornes d'abondances
Sauce Noilly Prat et son chou confit*

Où

*Charlotte d'épaule d'agneau confite et caviar d'aubergine, sauce au vin rosé de
Provence et sa polenta croustillante*

Où

*La cuisse de canette rôtie aux épices, crémeux de dattes aux jus de châtaigne et noix
de cajous grillés*

Où

*Saumon de fontaine poêlée, crémeux d'olive, jus d'arrêtes au vin jaune émulsion,
bayaldi et langue d'oiseau comme un risotto*

Plateau de fromages affinés

Salade mêlée aux herbes

Les Desserts :

Cascade d'entremets selon vos goûts (à définir ensemble)

Et

*Pièce montée ou pyramide de macarons (2 choux / personne ou 3
macaron / personne)*

*Cascade de champagne (servi avec le champagne du client)
(Sans droit de bouchon)*

Café expresso et Thé