

Menu

Mariage argent grand cocktail gastronomique

A 75 euros tte par personne

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

Trois animations chaudes :

Foie gras de canard poêlé sauce aigre douce

Animation de Pata Negra ballotas servi Sous forme de bruschetta

*Animation queues de gambas marinées au rhum et lait de coco et grillées sur mini
barbecue de table*

Les amuse bouches (12 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)
Caviar d'aubergine et chiffonnade de saumon fumé
Beignet de crevette aux fines herbes
Oignon frit en beignet

Les plats :

*Brochette de langoustines rôties à l'huile d'olive, tartare de légumes grillés a la
provençale et sa vinaigrette de crustacés*

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

Salade mêlée aux herbes

Plateau de fromages affinés

Les Desserts :

Croques-en bouche (deux choux par personne)

Ou

Pyramide de macarons (trois macarons par personne)

Et

Cascade d'entremets (deux au choix) selon votre gout

Cascade de champagne (champagne fourni par le client)

Les pains :

Pain individuel

Le café expresso ou thé

Vin blanc (une bouteille pour quatre personnes)

Vin rouge (une bouteille pour trois personnes)

Nappage, vaisselle, service jusqu'à 01h00 du matin.

Votre wedding planner