

Menu

Mariage Or Gourmand

Cocktail d'accueil : (2 cocktails au choix)

Soupe champenoise, Punch, Mojito

Bellini, ou Sangria blanche

Alcool divers

Jus de fruits divers (coca cola jus d'orange etc.)

Eau minérale non gazeuse

Eau minérale gazeuse

Les animations culinaires :

Animation de Pata negra Bellota servi sous forme de bruscetta

Variation autour du foie gras et foie gras poêlé

Les amuse bouches : (12 par personne)

Petit samoussa

maison brochette de saumon demi fumé et son citron confit

Sushi maki aux gambas et concombre

Mini poivron farci au fromage de brebis

Petit pain noir a la figue et au foie gras

Nems maison a la volaille

pain aux céréales, tartare et saumon fumé

Involtini concombre, tomate séchée et mozzarella en banderille

Tartine de pain de campagne et jambon de pays à 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

1^{re} Entrée :

Brochettes de langoustines rôties à l'huile d'olive, tartare de légumes grillés à la provençale et sa vinaigrette de crustacés.

Ou

Tati de foie gras de canard poêle sauce aigre douce

Ou

Brochette de noix de Saint Jacques juste poêlée à l'huile d'olive et son beurre

Nantais

Ou

Compression de foie gras de canard et anguille fumé, compoté d'oignons rouge chutney de dattes et son pain aux céréales

2eme entrée :

Rossini de thon rouge juste rosé, petits légumes infusés à la truffe

Ou

Filet de Saint Pierre et sa Barigoule d'artichaut et beurre blanc

Ou

Filet de bar rôtis aux girolles, fondue de poireaux sauce champagne

Ou

Homard et gambas grillées, coquillages à l'étuvéés, raviole au basilic et jus de carcasse

Ou

Filet d'omble chevalier rôtie aux petits légumes, couteaux de pêche et voile de lard de colonnata, émulsion de patates douce et jus d'arêtes.

Trait d'union selon votre gout (trou normand servi dans une pomme)

En plat :

Canard fermier rôtis entier et laqué, tartine de légumes grillés et échalotes confites

Ou

Selle-carré d'agneau rôtis au jus de truffe, sauce au vin rose de Provence et carottes confites au miel de romarin

Ou

Filet de veau braiser aux morilles, surprise de pomme aux rocamadour et tian de légumes

Ou

Caille entièrement désossée en caissette farcie, mousseline de volaille aux truffes, Garden de légumes et pomme fondante

Ou

Pièce de bœuf de Galice, compotée d'échalotes à la moelle et garniture d'un pot aux feux

Ou

Croustillant de cochon de lait, gnocchi de pomme de terre à la truffe et basilic

Salade mêlée aux herbes

Plateaux de fromages affinés

Les Desserts

Présentation d'entremets divers (deux au choix selon vos goûts)

et

Croqués-en bouche (2 choix par personne)

Ou

Pyramide de macarons

Cascade de champagne (servi avec le champagne du client)

Pain individuel

Cascade de fruits de saison

Café expresso ou thé

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