

Repas du mariage
95€ TTC / pers. (minimum 30 adultes)

Cocktail d'entrée

Corbeille de crudités accompagné de ses sauces maison

Pain surprise suédois ou savoyard

Crumble de tartare de tomates et courgette, chèvre frais, miel et pignon de pin en verrine

Gaspacho de légumes de saison en verrine

Mini Burger

Mini croque monsieur

Mini wraps au saumon fumé maison

Mini bruschetta poivron grillé et chorizo

Mini bruschetta façon flamenkuch

Mini Vol au vent au escargot et beurre persillé maison

Mini brochette tomate mozzarella au pesto

Abricots et pruneaux secs en chemise de lard

Olives marinées

Accoustilles salées

3 animation culinaire au choix - se référer à l'onglet correspondant - espace traiteur

Plats servi à table (1 à définir)

Suprême de pintade farcie pommes et oignons confits , flambés au calvados, sauce vallée d'auge et son millefeuille d'écrasé de pomme de terre à l'ail et légumes d'Antan

Ou

Tournedos de Magret de canard aux framboise et poivres sauvage (ou Morilles et foie gras), pomme paillason, grappe de tomate rôtis

Ou

Dos de cabillaud meunière et son émulsion crémeuse aux chorizo, gâteau de pomme de terre et poivron doux, rosace de courgette

Ou

Noisette d'agneau confit pendant 8h, jus de carcasse réduit au épice doux, pomme de terre mitrilles, carotte tournée miel et romarin

Ou

*Filet de Bar rôtis aux thym frais, sauce vierge, écume de fenouil et basilic, purée de céleri rave et légumes grillés

Buffet de Fromages AOP et son mesclun

Buffet de desserts maison (2 pièces par pers.)

(En complément d'une pièce montée - non fourni)

Mini crème brûlée, clafoutis au fruits de saison, salade de fruits frais de saison, brownie au chocolat, crumble de poire caramélisée et mascarpone en verrine, cheesecake coulis framboise en verrine, mini tarte au citron.

Corne d'abondance de fruits frais et sa fontaine à chocolat

Cascade de champagne (champagne non fourni)

Café

Repas des enfants moins de 12 ans

8€ TTC / enfants

Cocktail (avec les adultes)

Burger

ou

Pilon de poulets rôtis et sa sauce barbecue maison

Et

Pommes de terres sautées

Compris dans la formule

Le déplacement

Personnel de service jusqu'à 2 heures du matin maximum (au delà nous consulter)

Le nappage et le dressage des tables

La vaisselle en dur et la verrerie pour le repas , les flûtes à champagne

Les petits pains et pains tranchés pour le fromage

Cocktail 2 aux choix (soupe champenoise, marquise, sangria, punch des iles, mojito)

Les boissons soft (eau plate et gazeuse, coca, jus de fruits variés) pour le cocktail et le repas

Le vin bouteille (rouge et blanc ou rosé)



