



**Repas du mariage**  
**98€ TTC / pers. ( minimum 30 adultes )**

**Vin D'honneur**

Corbeille de crudités accompagné de ses sauces maison

Pain surprise suédois

Verrine salé du saison

Mini croque monsieur

Mini wraps

Mini bruschetta

Mini Quichettes

Olives marinées

Accoustilles salées

3 animations culinaires à définir

**Entrée Froide ( 1 à définir )**

Duo de tartare de poisson ( selon arrivage ) aux fruits frais, pamplemousse, avocat, mangue, vinaigrette passion, mesclun, espuma coco

Ou

Crumble de chèvre frais aux légumes du soleil, coulis de poivrons frais

Ou

Terrine de foie gras maison sur brioche artisanale, chutney de fruits de saison, parfumé aux thym

**Entrée Chaude ( 1 à définir )**

Rizzoto de gambas aux asperges vertes, jus de crustacés, tuille de parmesan

Ou

Coquille Saint - Jacques rôtis sur son lit de poireaux au Noilly-Prat, gratiné au Cantal jeune .

**Trou normand ou autre**

**Plats ( 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 paillasson, 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 mitrailles, 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

Ou  
Tendre de veau Rossini, pommes de terre grenailles confites façon Sarladaise, Haricots verts et Champignon

### Assiette de Fromages AOP et son mesclun

#### 2 Entremets aux choix sur présentoir

- Mangue passion

- Fraisier

- Framboisier

- Poirier

- 3 Chocolats

Ou Buffet de minis desserts variées ( en complément d'une pièce monté non fournie )

### Cascade de champagne ( champagne non fourni )

### Brochette de fruits frais, Chamalow et sa fontaine à chocolat

### Café

### Repas des enfants moins de 12 ans

**15€ TTC / enfants**

Tomate mozzarella et charcuterie

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 sur une vacation de 10 heures maximum ( au delà nous consulter )

Le nappage, les serviettes et le dressage des tables

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

Les serviettes cocktail et du repas en éco responsable

Les petits pains

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

Cocktail 2 aux choix ( Soupe champenoise à la Framboise, Marquise, Sangria, Punch des iles, Mojito, Spritz,

Saint-Hubert )

Le vin bouteille ( rouge et blanc ou rosé )

