



Repas du mariage
110€ 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)

Risotto de gambas aux asperges vertes, jus de crustacés, tuile 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 cuit sur Peau, Beurre blanc passion vanille, poêlée de légumes d'Antan et Polenta croustillante

Ou

Tendre de veau sauce Morille et Foie Gras pommes de terre grenailles confites façon Sarladaise, Haricots verts et Champignon

Assiette de Fromages AOP et son mesclun

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

Cascade de champagne (champagne non fourni)

Brochette de fruits frais, Chamallow et sa fontaine à chocolat

Café

Repas des enfants moins de 12 ans

15€ TTC / enfants

Cocktail (Comme les adultes)

Tomate mozzarella et charcuterie

Burger OU Pilon de poulets rôtis

Pommes de terres sautées

Dessert (Comme les adultes)

Compris dans la formule

Le déplacement

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

Le nappage, les serviettes tissus pour le repas et le dressage des tables

La vaisselle en dur et la verrerie pour le cocktail et le repas

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)

