



Repas du mariage

75€ TTC / pers. (minimum 30 adultes)

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

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 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 mitraillés, 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

Assiette de Fromages AOP et son mesclun

Deux entremets au choix

Miroir fruit rouge

Ou

Miroir Exotique

Ou

Fraisier (ou autre selon saison)

Ou

3 chocolat

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

Cascade de champagne (champagne non fourni)

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

Café

Repas des enfants moins de 12 ans
8€ 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 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

Les boissons soft (eau plate et gazeuse, coca, jus de fruits variés)

Le vin bouteille (rouge et blanc ou rosé)