



Repas du mariage

98€ TTC / pers. (minimum 30 adultes)

Cocktail d'entrée

Corbeille de crudités accompagné de ses sauces maison

Pain surprise suédois ou savoyard

2 verrines salés de saison

Mini Burger

Mini croque monsieur

Mini wraps au saumon fumé maison

Mini navette garnies

Mini bruschetta façon flamenkuch

Mini Quiche 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

Ou

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

Buffet de Fromages AOP et son mesclun

Buffet de desserts maison (2 pièces par pers.)

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

Assortiments de mini desserts variées (verrines sucrées gourmandes selon saison, mini pâtisseries variées, macarons, etc.)

Brochette de fruits frais, Chamalow et sa fontaine à chocolat

Cascade de champagne (champagne non fourni)

Café

Repas des enfants moins de 12 ans

15€ 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, les serviettes (tissus) 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 îles, Mojito, Spritz, Saint Hubert)

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)