

MENU DE MARIAGE

TARIF : 69€ TTC/ PERS

COCKTAIL FRAIS D'ACCUEIL OFFERT À L'ARRIVÉE DES CONVIVES (EAU PLATE, EAU PÉTILLANTE, SOFTS)

VIN D'HONNEUR

Atelier Plancha (Show-cooking)

Pic de bavette d'ail, laquage au vin chaud
Brochette de coeur de canard du Sud-Ouest, boudin blanc, persillées & flambée au whisky
Crevette flambées au Pastis et son jus corsé

Tapas et amuses bouche

Cubes de cake aux olives et chorizo - Cappuccino de crustacés, espuma curry-citronnelle
Verrine de guacamole d'avocat, tartare de saumon et saumon fumé, pomme - Verrine de crémeux de légumes de saison, crispy de lard au Parmesan - Choux mimosas saveur crabe et roquette
Cromesquis d'escargot en persillade, crème de champignons
Croquetas de canard au foie gras ou foie gras mi-cuit sur toast
Pissaladière et poisson confit - Parmentier de cabillaud, pesto d'herbes fraîches



REPAS

Pavé de rumsteak (200gr), caramel de vin rouge
Ou
½ magret de canard IGP (190gr), jus corsé de canard au foie gras
Ou
Quasi de veau, jus au thym (*supplément à prévoir*)
Ou
Souris d'agneau confite (*supplément à prévoir*)
Ou
Filet mignon de cochon en croûte d'herbes fraîches, cuisson basse température, jus corsé de cochon
Ou
Poisson à définir ensemble et à personnaliser par notre chef

Accompagnements : 3 au choix, à définir selon vos envies

Exemple : Pavé rôti de polenta et tomates - Timbale de légumes de saison- Mousseline de carottes



Plateau de fromages : brebis, brie et tomme



Grande pièce dessert avec décor des mariés
(fraisier, framboisier ou 3 chocolats)

OU

Pièce montée 3 choux sur socle de nougatine

OU

Trio de chou servi & son panier de nougatine

Café

Pain et eau minérale inclus. L'art de la table et le linge de table en tissu sont inclus dans la prestation
Service non inclus