

Menu enfant (14€/pers)

Assiette composée (charcuterie+crudités)

Pilon de poulet et frites

Fondant au chocolat et ses bonbons

Buffet du lendemain (11€/pers)

Assortiment de charcuterie

Salade de perle marine au jus de citron et huile d'olive

Crudités

Pilon de Poulet cuit façon basquaise

accompagné d'un flan de légumes

salade de fruits exotiques

Brunch du lendemain (21€/pers) (Service et vaisselle compris)

Café, thé, chocolat

Jus de fruit

Confiture beurre

Pain, mini viennoiserie, pain suédois grillé

Salade de tomate et basilic

Salade de tagliatelles aux légumes confits

Salade perle marine

Brouillade d'œufs

Pilon de poulet façon basquaise

Assortiment de charcuterie

Assortiment de fromages

Salade fruits exotiques

Possibilité d'ajouter à tous les menus un moment glacé avec supplément de 2€

(vieux pineau et glace mangue)

(Rhum, sucre de canne et glace citron vert)

(Granite fruits rouges et liqueur de cassis)

(Granité fraise et éclat de menthe)

(Limoncello et glace citron jaune)

(Liqueur de litchis et glace ananas)

(Calvados et glace pomme verte)

Menu adulte (39€/pers)

Boisson alcoolisée au choix et soft

Apéritif (18h30)

Mini club sandwich marin Roule jambon fumé et fromage frais au sel de Guérande Roulé tomate et émincé de filet de poulet aux poivrons la mexicaine Pain surprise charcutier et marin Assortiment quiche et pizza

Diner (20h30)

Assiette fraîcheur et charcuterie (billes de melon, salade tomate mozzarella et basilic, salade carotte céleri pomme et sauce tartare, œuf mimosa, rilette du mans et boudin confiture d'oignons sur toast)
Ou Assiette de trois mini terrines terre et mer (truite à l'armoricaine, flan de courgette et terrine du sud ouest)

Paupiette de poisson aux petits légumes et coulis de poireaux sur flan de courgettes Ou Dôme de mousse de saumon et mousse de st jacques, poisson sur lit de petits légumes et beurre blanc aux herbes

Gourmandin d'aiguillettes de poulet, sa farce fine et ses pommes fruits, sauce au cidre Ou Cocotte de « sot l'y laisse » de dinde confits sur rizotto champignon au pesto rouge Ou Ballottine de volaille farci et sauce marchand de vin Accompagné d'un gratin de pomme de terre et d'un flan de légumes

Fromages et salade

Assortiment de deux desserts des mariés au choix (Mousse de fruits exotiques, croustillant chocolat, mousse délice de fraise, fraisier, framboisier,) Ou Wedding cake (supplément de 2€/pers) Ou Pièce montée (supplément de 4€/pers)

(Buffet) Café, thé et cannellé

Menu adulte (42€/pers)

Boissons alcoolisées au choix et soft

Apéritif (18h30)

Pizza et quiche Feuilleté grillagé Crudités à croquer (fpc) et leurs sauces Verrine de gaspacho Verrine de dorade marinée à la combaya et petits légumes Verrine de trio de caviar de légumes Verrine confiture d'oignons et mousse de boudin noir

Diner (20h30)

Assiette du mangeur charentais (feuilleté aux œufs brouillés au chèvre frais, toast grillé à la confiture d'oignons et boudin au oignons, terrine de roquefort au vieux pineau, flan d'asperges)

Rizzoto aux éclats de champignons et « sot l'y laisse » confits de dinde au coulis pesto rouge Ou Filet de volaille farcie aux st jacques et éclats de cèpes au coulis asperges Ou Cuisse de canard braisé « façon confit » à la gasconne et coulis bordelaise

Accompagné de gratin de pomme de terre et légumes verts croquants

Plateau de Fromage et salade (fpc)

Assortiment de deux desserts des mariés aux choix (Mousse de fruits exotiques, croustillant chocolat, mousse délice de fraise, fraisier, framboisier,) Ou Wedding cake (supplément de 2€/pers) Ou Pièce montée (supplément de 4€/pers)

(Buffet) Café, thé et cannelé

Menu adulte (48€/pers)

Boisson alcoolisée au choix et soft

Apéritif (18h30)

Rouleau d'algue asiatique Légumes confits et chips de parmesan Toast grille de boudin aux oignons sur sa confiture Tomate cerise et mozzarella au pesto Roulé mexicain à la petite viande Verrine de queues d'écrevisses à la crème homardine Verrine de crustacés « cappuccino » Dorade marinée huile de pépin de courge et jus de combaya Verrine de gaspacho d'asperges et son emincé Foie gras mi cuit sur lit de chutney de fruits et pain aux fruits Gaspacho Andalou Boule de melon Samossa de petits légumes aux épices

Buffet d'entrée (20h30)

Salade de fetuccini aux deux saumon, crème yogourt citron aneth Salade pomme de terre au confit de poule, gésiers, saucisse de morteaux, oignons à la moutarde de Meaux Salade sicilienne (semoule aux herbes, tomates confites, poivrons cuits, maïs nain, feta, mozzarella, basilic, oeuf, vinaigrette balsamique) Saumon sur le ventre farci et nappé de sauces crustacées Salade du sud (tomate, mozzarella, feta, olives noires, vinaigrette balsamique) Terrine campagne et rillettes d'oie

Planchas

Crevettes cajun et ananas grillé Anneaux de calamars persillade et piquillos grillé Brochette de canard laqué et brochette de poulet aux coulis d'huitres accompagné de wok légumes et riz basmati Faux filet émincé, échalotes confites et pomme de terre au four crème ciboulette

Buffet de fromages et salade de jeunes pousses Ou Assiette de 3 fromages ,salade de jeunes pousses et confitures de raisin

Assortiment de deux desserts des mariés aux choix (Mousse de fruits exotiques, croustillant chocolat, mousse délice de fraise, fraisier, framboisier,) Ou Wedding cake (supplément de 2€/pers) Ou Pièce montée (supplément de 4€/pers)

(Buffet) Café, thé et cannelé

Menu adulte (49€/pers)

Boisson alcoolisée au choix et soft

8 réductions salées : Raviole de ris de veau aux herbes à la crème Ragoût d'écrevisses à la crème de homard Moules et pétoncles au coulis de safran Gaspacho Toast de foie gras au chutney de fruits LE SAVOYARD (pain blanc, reblochon, charcuterie le tout toaster au four) LE NORDIQUE (pain suédois, saumon fumé et sa crevette à la crème d'aneth et de ciboulette) LE CHARCUTIER (Boudin noir sur toast sur lit d'oignons)

Nage de st jacques à l'infusion de pineau, éclats de cèpes et petites fèves

Moment glacé (mandarine et vieux pineau)

Tournedos de bœuf, petit gratin de pomme de terre et turban de courgette farci au légumes

Assiette aux trois fromages (brebis, st nectaire, chèvre cendré)

Dés de poire sur lit de riz au lait, feuillantine chocolat, cascade de macarons Ou Assortiment de deux desserts des mariés aux choix (Mousse de fruits exotique, croustillant chocolat, mousse délice de fraise,) Ou Wedding cake (supplément de 2€/pers) Ou Pièces montées (supplément de 4€/pers)

(Buffet) Café, thé et cannellé

Menu adulte (50€/pers)

Boisson alcoolisée au choix et soft

Apéritif (18h30) Rouleau d'algue asiatique Légumes confits et chips de parmesan Toast grille de boudin aux oignons sur sa confiture Tomate cerise et mozzarella au pesto Roulé mexicain à la petite viande Verrine de queues d'écrevisses à la crème homardine Verrine de crustacés « cappuccino » Dorade marinée huile de pépin de courge et jus de combaya Verrine de gaspacho d'asperges et son emincé Foie gras mi cuit sur lit de chutney de fruits et pain aux fruits Gaspacho Andalou Boule de melon Samossa de petits légumes aux épices

Buffet d'entrée (20h30) Salade de fetuccini aux deux saumons crème yogourt citron aneth Salade pomme de terre au confit de poule, gésiers, saucisse de morteaux, oignons à la moutarde de Meaux Salade sicilienne (semoule aux herbes, tomates confites, poivrons cuits, maïs nain, feta, mozzarella, basilic, oeuf, vinaigrette balsamique) Saumon sur le ventre farci et nappé de sauces crustacées Salade du sud (tomate, mozzarella, feta, olives noires, vinaigrette balsamique) Terrine campagne et rillettes d'oie

Planchas Crevettes cajun et ananas grillé Anneaux de calamars persillade et piquillos grillé Brochette de canard laqué et brochette de poulet aux coulis d'huitres accompagné de wok légumes et riz basmati Faux filet émincé, échalotes confites et pomme de terre au four crème ciboulette

Buffet de fromages et salade de jeunes pousses

Cascade de desserts (chocolat, fruits rouges, macarons)

(Buffet) Café, thé et cannellé

Buffet de nuit : corbeille de fruits

Menu adulte (52€/pers)

Boisson alcoolisée au choix et soft

Assortiment de toast :

Légumes confits et chips de parmesan Toast grille de boudin aux oignons sur sa confiture Tomate cerise et mozzarella au pesto Roulé mexicain à la petite viande Verrine de queues d'écrevisses à la crème homardine Verrine de crustacés « cappuccino » Dorade marinée huile de pépin de courge et jus de combaya Verrine de gaspacho d'asperges et son émincé

Notre sélection d'animations :

Buffet « Découpe » Barque d'huitres (2/pers) Foie gras mi cuit sur pain d'épices Saumon frais mariné servi sur toast grillé avec au choix ,crème ciboulette, oignons, citron Jambon serrano à la coupe et ses piques de melon

A partir de 20h30

Nage de st jacques aux infusions pineau, julienne de cèpes et petites fèves Ou Filet de saint pierre sur flan de courgette au beurre d'écrevisses Ou Filet de sandre à la crème de safran accompagné de st jacques, de moules et coulis de safran Ou Filet de dorade cabillaud à la purée de patate douce et coulis agrumes Ou Pavé de saumon rôti sur lit de lentilles au beurre blanc aux herbes ou au beurre rouge

Filets de pigeonneaux farcis à la duxelles de cèpes Ou Parmentier de pintade (ou de canard) aux champignons et son coulis de cèpes Ou Filet de canette cuit au miel et son jus Ou Suprême de pintade braisé au vieux pineau et pomme caramélisées Ou Ballotine de caille farcie gasconne au coulis de fruits rouges ou à la crème de foie gras Ou

Filet mignon de porc aux infusions de fruits rouges sur un émincé de betteraves et d'oignons Ou tonneaux de filet de bœuf (ou en croûte) coulis aux infusions de pépite de foie gras Ou Suprême de pintade farci aux st jacques et crème d'agrumes Ou Souris d'agneau braisée au thym et vieux pineau

Assiette de 3 fromages ,salade de jeunes pousses et confitures de raisin

Assortiment de deux desserts des mariés aux choix (Mousse de fruits exotiques, croustillant chocolat, mousse délice de fraise, fraisier, framboisier,) Ou Wedding cake (supplément de 2€/pers) Ou Pièce montée (supplément de 4€/pers)

(Buffet) Café, thé et cannelé

Menu adulte (55€/pers)

Boisson alcoolisée au choix et soft

Verrine perle marine, tartare courgette, poivron et mascarpone tomate Verrine mousse de betterave et mousse de chèvre frais au cumin Verrine mousse d'avocat et compotée de tomate Verrine de lentilles cuisinées, saumon mariné citron et crème ciboulette Cuillère de moule catalane et œuf de caille Mini club sandwich de la mer Roulé mexicain Roulé saumon fumé, salade iceberg et sauce tartare

Menu adulte

Assiette de réductions : Ris de veau aux éclats de cèpes Moules et pétoncles au coulis de safran
Compotée de tomate à l'ail et mozzarella de bufflonne Toast de foie gras au chutney de fruits
Saumon frais mariné aux herbes, agrumes et sa pipette de jus de citron Banderille omelette poivrons,
olive noire et chorizo St jacques à la tahitienne

Cocotte de mini-ratatouille et de sot l'y laisse de dinde confit et coulis piquillos Ou Cassolette de
girolles à l'émincé de volaille et crème de vieux pineau

Buffet de fromages (conté, st nectaire, brie, bleu, tome grise) Ou Assiette de 3 fromages ,salade de
jeunes pousses et confitures de raisin

Fontaine de chocolat avec ses fruit, gâteaux et bonbons à piquer Et mini tartelette citron meringué,
framboise, fraise et panier de choux Ou Assortiment de deux desserts des mariés aux choix (Mousse
de fruits exotiques, croustillant chocolat, mousse délice de fraise, fraisier, framboisier,) Ou Wedding
cake (supplément de 2€/pers) Ou Pièce montée (supplément de 4€/pers)

(Buffet) Café, thé et cannelé

Menu adulte (58€/pers)

A partir de 18h30

Boissons : Boissons alcoolisées et soft

Assortiment de toast : Toast grille de boudin aux oignons sur sa confiture Roulé mexicain à la petite viande Mini club sandwich de la mer Blenis à la crème de thon, tapenade poivron et demi euf de caille Roulé chinois maison Roulé saumon fumé, salade iceberg et sauce tartare Verrine perle marine, tartare courgette, poivron et mascarpone tomate Verrine mousse de betterave et mousse de chèvre frais au cumin Verrine mousse d'avocat et compotée de tomate Verrine de lentilles cuisinées, saumon mariné citron et crème ciboulette

Notre sélection d'animations :

Buffet brochettes : Tomate cerise et mozzarella pesto Bille de melon marinée au vieux pineau Emmental raisin Ananas poulet

Buffet plancha : Pétoncle persillade Crevette thai Anneaux d'encornet safrané Moules basilic citron

A partir de 21h00 Filet de st pierre, flan de courgette, et beurre d'écrevisses Ou Filet de sandre sur tagliatelles de légumes à la crème safran vanille

Granité fraise et menthe fraîche ciselée

Suprême de pintade farci aux st jacques et crème d'agrumes

Assiette de 3 fromages ,salade de jeunes pousses et confitures de raisin

Assortiment de deux desserts des mariés aux choix (Mousse de fruits exotiques, croustillant chocolat, mousse délice de fraise, fraisier, framboisier,) Ou Wedding cake (supplément de 2€/pers) Ou Pièce montée (supplément de 4€/pers)

(Buffet) Café, thé et cannellé

Menu adulte (74€/pers)

A partir de 18h30 Boisson alcoolisée au choix et soft

Notre sélection d'amuses bouche :

Assortiment de toast : Toast grille de boudin aux oignons sur sa confiture Roulé mexicain à la petite viande Mini club sandwich de la mer Blenis à la crème de thon, tapenade poivron et demi euf de caille Roulé chinois maison Roulé saumon fumé, salade iceberg et sauce tartare Verrine perle marine, tartare courgette, poivron et mascarpone tomate Verrine mousse de betterave et mousse de chèvre frais au cumin Verrine mousse d'avocat et compotée de tomate Verrine de lentilles cuisinées, saumon mariné citron et crème ciboulette Verrine de miettes de crabe et émincé de gambas au jus de citronnelle

Notre sélection d'animations :

Buffet « Découpe » Jambon serrano Foie gras mi-cuit entier et toast de pain grillé, confiture d'oignons et confit de figues Saumon frais marine aux herbes et agrumes servi sur toast grillé et pipette de jus de citron

Buffet d'huîtres Huîtres n°3 sur présentation « Barque », citron, vinaigre d'échalotes

Buffet « Plancha »: Pétoncle persillade Crevette thai Anneaux d'encornet safrané Moules basilic citron

Votre passage à table : (21h)

Assiette de réductions : Ris de veau aux éclats de cèpes Moules et pétoncles au coulis de safran Compotée de tomate à l'ail et mozzarella de bufflonne Toast de foie gras au chutney de fruits Saumon frais mariné aux herbes, agrumes et sa pipette de jus de citron Banderille omelette poivrons, olive noire et chorizo St jacques à la tahitienne Ou Filet de st pierre, flan de courgette, et beurre d'écrevisses Ou Filet de sandre sur tagliatelles de légumes à la crème safran vanille Ou Assiette carpaccio fraîcheur (brunoise d'orange, pamplemousse, tomate, avocat, courgette verte dans son cercle de courgette jaune surmontée de boules de melon, d'un carpaccio de carottes et radis et herbes fraîches) Ou nage de st jacques à la crème de vieux pineau, éclats de fève et cèpes Ou Filet de maigre et sa purée de rosenvalt au chèvre frais et coulis d'étrilles au fromage blanc

Cochon de lait farci et rôti Ou Suprême de pintade farci au foie gras et sa crème de pleurotes Ou Suprême de pintade farci aux st jacques et crème d'agrumes Ou Ballotine de cailles farcies au coulis de fruits rouges Ou filet de caille en fine panure sur son blinis de pomme de terre

Accompagné de deux garnitures

buffet de fromages affinés : st nectaire fermier tome grise de Savoie brie de Mangis bleu de Bresse et confiture de cerise

buffet de dessert : Tartelette au citron Tartelette chocolat blanc framboise

Moelleux chocolat Cannelés Mini tartelette aux fraises Macarons pistache et caramel Fruits frais Gâteaux des mariés à l'américaine ou pièce montée traditionnelle aux choux

(Buffet) Café, thé et cannelé