

### **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 (34€/pers)**

Assiette composée (melon émincé, tomate cerise et boule de mozzarella, tartare de légumes citron et basilic, radis boule, rilette de canard, foie gras maison, boudin aux pommes et confitures d'oignons) Ou Salade de rougets, d'encornets farcis et de pommes de terre à la moutarde de maux Ou Petite mousse d'avocat et de tomate à la vinaigrette crémée d'asperges Ou Terrine d'ailes de raies aux piquillos, dès de saumon, rouget, pommes de terre rose, fève sur lit de roquette, son coulis béarnaise

Noix de jambon miel et pineau et andouillette rondelle poêlée Purée de pomme de terre et ratatouille

Assiette de fromage (camembert lait cru/brebis) et salade de jeunes pousses

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 cannelé

### **Menu adulte (37€/pers)**

Filet de cabillaud sur galette de blinis de pomme de terre au coulis de safran ou Salade Périgourdine géante (Magret Fumé, Manchon Confit et Grillé, Gésiers Confits, Pignons de Pins, Salade et sa Vinaigrette de Noix framboise, Toast Grillé et son foie gras mi cuit) ou Brochette de poissons impériale sur lit de poireaux et de fenouil au beurre blanc d'herbes fraîches ou Dome de samon farci mousse de st jacques et poisson sur flan de courgette au beurre blanc aux herbes ou Filet de cabillaud à la purée de patate douce et coulis agrumes ou Pavé de saumon rôti sur lit de lentilles au beurre rouge ou Assiette marine (beignets de calamars, crevettes, anchois frais marinés, moules ravigotes, saumon fumé) ou Assiettes festives terre et mer (terrines de st jacques, lotte et sa sauce, terrine de pressé de joue de bœuf au foie gras et confiture d'oignons) ou Salade de rouget et d'encornet farci accompagné de sa salade de pomme de terre à la ciboulette et moutarde de miel ou Assiette de trois terrines (st jacques, piquillos et courgette, boudin blanc au pineau) (peut être servi chaud ou froid)

Parmentier de pintade (ou de canard) aux champignons et son coulis de cèpes Ou Filet de canette ou ½ magret de canard cuit au miel et son jus Ou Suprême de pintade braisé au vieux pineau et pomme caramélisées Ou Filet mignon de porc aux infusions de fruits rouges sur un émincé de betteraves et d'oignons ou Suprême de pintade farci aux st jacques et crème d'agrumes Ou Souris d'agneau braisée au thym et vieux pineau ou Sauté de joue de bœuf aux trompettes de la mort façon bordelaise

Assiette de 3 fromages et salade de jeunes pousses ou

Canapé de chèvre chaud au caramel poivré Ou Aumônière de brie de Meaux à la julienne de poireaux

Ou Assiette aux brebis et sa confiture de cerises noires et salade verte

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 cannelé

### **Menu adulte (37€/pers)**

Buffet de fruits de mer : 3 huitres/pers, bulots, crevettes roses avec aioli, mayonnaise, citron, vinaigre d'échalotes

Buffet de charcuterie : saucisson sec, chorizo, jambon de pays, terrine de campagne et rilette de canard avec cornichons, foie gras, confiture d'oignons, toast grillés.

Buffet de salades : carottes râpées ciboulette, salade de perle marine, salade de boulgour à la petite viande mexicaine ou Buffet d'entrées au choix : (Faites votre choix de 5 entrées parmi la liste suivante)

Salade de conchigliatelles aux fruits de mer , poisson à la sauce cocktail tomatée 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 sauce blanche au pineau Salade du sud (tomate, mozzarella, feta, olives noires, vinaigrette balsamique) Saumon sur le ventre farci et nappé de sauce blanche au pineau Salade mexicaine (mini saucisses, blanc de volaille et bœuf mariné, oignons, poivrons, riz, faritas) Bouquet de crevettes et aioli Palette de charcuterie Assortiment de charcuterie ( terrine bretonne + jambon de Bayonne+ rosette de lyon +rilette du mans) Terrine de poisson et son aioli Salade pomme de terre au confit de canard, gésiers, saucisse fumé, oignons à la moutarde au miel Piémontaise à la mortadelle Salade la vrai niçoise Salade italienne

Rôti de bœuf mignonette poivre et sel Rôti de porc à la moutarde au miel Poulet saveur herbes de Provence Accompagné de terrine de légumes ou Filet mignon de porc sur lit d'échalotes confites au miel et jus de framboises Assortiment de brochettes (bœuf à la mexicaine, porc à l'orientale, poulet aux herbes et citron, magret aux baies roses)

Buffet de fromages

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

( 33 euros /pers) (Livraison comprise)

## **Menu adulte (42€/pers)**

### **BUFFET DES ENTREES**

Présentation des différentes régions de France au travers de leurs salaisons:

Jambon de Bayonne, Rillettes du Mans, andouille de vire, Coppa corse, Jambon de paris,

Saucisson sec des Alpes, Jésus de Lyon, terrine bretonne, boudin des Charentes

Saumon fumé accompagné de crème fraîche à l'aneth, oignons ciselés et citrons

Salade périgourdine et petit toast au foie gras

Terrine du pêcheur à l'aïoli

Terrine de pomme de terre au confit et aux gésiers à la moutarde de maux

### **GRILLADES**

Tranche de rôti de bœuf cuit au gros sel de Noirmoutier

Magret de canard (1 pour 3 pers)

Brochettes de volaille aux épices

Accompagné de grosse pomme de terre au four, crème ciboulette et ratatouille maison

### **LE BUFFET DE FROMAGES**

Brie de Meaux, st Nectaire, Comté, Tome grise de Savoie,....

### **BUFFET DE DESSERTS**

tarte aux fruits, far breton, crumble pomme, riz au lait et mousse au chocolat

Buffet) Café, thé et cannellé

### **Menu adulte (44€/pers)**

Salade périgourdine au foie gras mi cuit ou Assiette de fruit de mer (4 huîtres, crevettes roses, bulots) ou Assiette marine (Beignet de calamars, moules ravigotes, crevettes roses, anchois frais marinés) ou demi melon et fruits rouges macérés au vieux pineau ou Foie gras mi cuit au vieux pineau accompagné de chutney de fruits et confiture d'oignons

Duo de saumon (rôti et en tartare aux herbes), beurre blanc à l'aneth et croustillant au parmesan ou

Dôme de saumon à la mousse de st jacques et poisson beurre d'herbes sur fin flan de courgettes ou saumon cuit à l'unilatéral et son beurre rouge sur julienne de fenouil ou Fin feuilleté de st jacques, sauce poireaux et sa julienne

Filet mignon de porc en croute croustillante au jus de miel ou framboisine et abricot rôti ou Confit de canard grillé à la mie de pain d'épices et son jus de truffes ou Cuisse de canard farcie et braisée à la bordelaise Ou Noix de jambon braise au miel et vieux pineau Ou Volaille farcie à la duxelle de champignons et coulis foie gras Et ses deux garnitures

Fromages(2) au lait cru et salade de jeunes pousses

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 (46€/pers)**

Foie gras mi-cuit au vieux pineau accompagné de son chutney de fruits et sa confiture d'oignons Ou Assiette de réductions provençales (flan d'aubergine et coulis de tomate, soupe froide de courgette, petite ratatouille froide, cake au olive noire à la grecque, glace tomate et basilic)

Petite poêlée de lotte et st jacques au coulis de vieux pineau dans sa coque craquante ou Rosace de carpaccio de jacques et de lotte servie avec sa crème de cèpes

Magret grillé sauce vigneronne ou Sauté de veau à l'orange, son flan aux deux légumes et sa poêlée de champignons

Gratin de pomme de terre et turban de courgette farcie aux légumes

Fromages(2) au lait cru et salade de jeunes pousses

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 (49€/pers)**

Nage de st jacques à la crème de vieux pineau, éclats de fève et cèpes

Cochon de lait farci et rôti accompagné de son gratin de pomme de terre et son turban de courgette

Assiette de trois fromages( brebis, st nectaire et brie) et salade de jeunes pousses

Pyramide de macarons (chocolat et fraise) et cannelé

Cascade croustillant au chocolat et mini crème brûlée

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 cannelé

### **Menu adulte (50€/pers)**

Salade périgourdine au foie gras mi-cuit au vieux pineau Ou Profiteroles d'escargots à la crème d'ail douce sur lit de mâche Ou Mousse de fromage blanc au citron, carpaccio de st jacques et saumon fumé

Filet de sandre sur mousseline de patates ( tagliatelle de légumes) douces au coulis de safran vanille Ou Duo de lotte et de st jacques à la crème de vieux pineau dans coque craquante

Demi magret de canard gras et sauce au poivre vert Ou Filet de veau en tonneau et son coulis de cèpes au vin moelleux Ou Tournedos de bœuf et coulis de cèpes

Accompagné de son flan citrouille-carotte et son gratin de pommes de terre

Salade de jeunes pousses et fromages affinés

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 cannelé

### **Menu adulte (58€/pers)**

Mousse de fromage blanc au citron carpaccio de st jacques et saumon fumé Ou mille-feuille de foie gras aux pommes caramélisées au vieux pineau

La moitié d'un homard poché et gratiné aux jus de morilles et d'écrevisses Ou nage de st jacques et de lotte à la crème de vieux pineau, éclats (de fèves) et cèpes

Filet de bœuf coulis de cèpes et foie gras frais avec gratin de pomme de terre et poêlée de légumes verts croquants

Buffet de fromages affinés des quatre coins de la France accompagné ce confitures (figues, cerises)  
Ou Salade de jeunes pousses et fromages affinés

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 cannelé