

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 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