

**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 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 cannelé*