

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 fettuccini 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