

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