

***Menu adulte (58€/pers)***

*A partir de 18h30*

*Boissons : Boissons alcoolisées et soft*

*Assortiment de toast :*

*Toast grille de boudin aux oignons sur sa confiture*

*Roulé mexicain à la petite viande*

*Mini club sandwich de la mer Blenis à la crème de thon, tapenade poivron et demi eouf de caille*

*Roulé chinois maison*

*Roulé saumon fumé, salade iceberg et sauce tartare*

*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*

*Notre sélection d'animations :*

*Buffet brochettes :*

*Tomate cerise et mozzarella pesto*

*Bille de melon marinée au vieux pineau*

*Emmental raisin*

*Ananas poulet*

*Buffet plancha :*

*Pétoncle persillade*

*Crevette thai*

*Anneaux d'encornet safrané*

*Moules basilic citron*

*A partir de 21h00*

*Filet de st pierre, flan de courgette, et beurre d'écrevisses*

*Ou*

*Filet de sandre sur tagliatelles de légumes à la crème safran vanille*

*Granité fraise et menthe fraîche ciselée*

*Suprême de pintade farci aux st jacques et crème d'agrumes*

*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*