

# Menus

Voici un ensemble de menus composés pour vous, mais il est tout à fait possible de recomposer votre menu idéal suivant vos envies à l'aide des exemples ci-dessous en piochant dans les divers menus ou dans la rubrique à la carte ou suivant vos envies tout simplement.

Nous pouvons remplacer l'entrée de chaque menu par une mise en bouche si cette proposition ne s'y trouve (le prix du menu sera bien sûr modifié à la baisse)

Le service, la vaisselle, les verres et le nappage seront facturés suivant vos besoins (forfait)

Les prix peuvent varier à la baisse en fonction du nombre de convives

Les tarifs ci-dessous ne tiennent pas compte des diverses options possibles (voir forfait) qui resteront à définir ensemble lors de notre entretien afin de vous proposer un devis précis

## **1/ Cocktail** **A partir de 18h**

Cocktail marguerite (triple sec, sirop de pamplemousse, zeste d'orange, pétillant muscat) Cocktail Philadelphia (rhum ambré, cognac, crème de pêche, limonade, Schweppes) ou punch macéré (pétillant ou normale) ou soupe pétillante ou autre à définir ensemble.

Soft (eau plate et pétillante, coca zéro, jus d'orange bio et bar à sirops)  
Glaçons

Assortiment d'amuses bouches :

Mousse d'asperges, aux piquillos et boule de chèvre sur moelleux petit pois

*Crème au zeste de citron échalote au saumon fumé sur moelleux de citron an:*

*Wraps épinard dinde massala*

*Wraps viande des grisons sauce béarnaise*

*Mini club sandwich marin*

*Wraps roule jambon fumé et fromage frais au sel de Guérande*

*Wraps tomate et émincé de filet de poulet aux poivrons la mexicaine*

*Pain surprise charcutier et marin*

*Assortiment quiche et pizza*

## **Diner** **A partir de 20h30**

*Assiette composée (jambon de Bayonne, bille de melon, crevette, segment d'orange et pamplemousse, foie gras sur toast, terrine de saumon aux algues)*

*Ou*

*Assiette composée (salade coleslaw, tomate cerise et boule de mozzarella, salade de perle marine au citron et basilic, radis boule et beurre salé, rilette de canard et boudin aux pommes et confitures d'oignons sur toast grillé)*

*Noix de jambon braisé au miel et orange*

*Ou*

*Blanc de volaille à la crème d'asperges vertes*

*Ou*

*Filet de julienne, son beurre blanc aneth et citron*

*Ou*

*Cuisse de canard farcie basse température sauce cidre*

*Ou*

*Paleron de bœuf braisé sauce bordelaise*

*Accompagné d'une écrasée de pomme de terre douce et d'une ratatouille maison*

*Assiette de chèvre (sec), emmental lait cru, camembert lait cru*

*Assortiment de deux desserts des mariés aux choix*

*(Mousse de fruits exotiques, croustillant chocolat, mousse délice de fraise, mousse mangue et chocolat blanc à compotée de frais vanille, fraisier, framboisier, etc.....)*

*Ou en supplément :*

*Pyramide de macarons Ou Wedding cake ou Pièce montée ou Assortiment de mignardises (Croustillant chocolat, tartelette framboise amandine, tartelette citron meringué, verrine panna cota et sa brunoise de pomme mangue kiwi, verrine de sa compote d'ananas et sa mousse passion*

*Stand de café, de thé et sa mignardise*

*Tarif : 39€/pers*

## **2/Cocktail** **A partir de 18h**

*Cocktail marguerite (triple sec, sirop de pamplemousse, zeste d'orange, pétillant muscat) Cocktail Philadelphia (rhum ambré, cognac, crème de pêche, limonade, Schweppes) ou punch macéré (pétillant ou normale) ou soupe pétillante ou autre à définir ensemble.*

*Soft (eau plate et pétillante, coca zéro, jus d'orange bio et bar à sirops)  
Glaçons*

*Sablé parmesan, crème de chèvre à la graine de moutarde et estragon*

*Mini club marin au saumon fumé et crème de crevette*

*Mini Brioche au Saumon Fumé et crème de citron au gingembre*

*Mini Wrap bœuf fumé, épinard, crème massale aux épices douces*

*Verrine de lentilles cuisinées, saumon mariné citron et crème ciboulette*

*Tartare Courgettes au parmesan, crème de poivron*

*Mousse de tomate, mousse mozzarella, coulis pesto*

*Céviché de dorade marinée aux aromates de la mer*

## **Diner** **A partir de 2h30**

*Buffet :*

*Assortiment de divers melons*

*Salade baltique (tartare de courgette, éclats de spaghetti à l'encre de seiche, fenouil, saumon fumé, saumon frais, moules, jus de citron, huile d'olive)*

*Terrine maison au pineau*

*Saumon sur le ventre farci à la mousse de légumes nappé de sa crème bonne femme*

*Terrine du pêcheur à l'aïoli*

*Terrine de joue de bœuf au foie gras*

*Salade hawaïenne (pate, poulet, ananas, mais et vinaigrette béarnaise)*

*Salade grecque (concombre, tomate, oignons rouge, feta, olives noires, herbes et huile d'olive)*

*Salade de boulgour iranien*

*Pièce de bœuf mature, son jus au vieux pineau et son cube de mousseline de pomme de terre (ou autre) au cœur coulant fromage*

*Plateau de cinq fromages (bleue de Bresse, tomme grise de Savoie, brebis, camembert, sainte maure)*

*Assortiment de deux desserts des mariés aux choix*

*(Mousse de fruits exotiques, croustillant chocolat, mousse délice de fraise, mousse mangue et chocolat blanc à compotée de frais vanille, fraisier, framboisier, etc.....)*

*Ou en supplément :*

*Pyramide de macarons Ou Wedding cake ou Pièce montée ou Assortiment de mignardises (Croustillant chocolat, tartelette framboise amandine, tartelette citron meringué, verrine panna cota et sa brunoise de pomme mangue kiwi, verrine de sa compote d'ananas et sa mousse passion*

*Stand de café, de thé et sa mignardise*

*Tarif : 42€/pers*

## **3/Cocktail** **A partir de 18h**

*Cocktail marguerite (triple sec, sirop de pamplemousse, zeste d'orange, pétillant muscat) Cocktail Philadelphia (rhum ambré, cognac, crème de pêche, limonade, Schweppes) ou punch macéré (pétillant ou normale) ou soupe pétillante ou autre à définir ensemble.*

*Soft (eau plate et pétillante, coca zéro, jus d'orange bio et bar à sirops)  
Glaçons*

#### Grignotage :

*Bocaux provençaux, (tapenade olive noire, olive verte, confit de tomate, confit figue et confit d'oignon)*

*Assortiment de wraps (crudités, saumon, mexicain)*

#### Assortiment de pics:

*Bœuf fume à la polenta aux abricots  
Gâteau de pomme de terre et pois cassé*

#### Assortiment de soupes froides

#### Verrines

*Verrine de lentilles cuisinées, poisson mariné, jus de citron et huile de pistache  
Verrine de tartare de courgettes au parmesan, compotée de tomates*

#### Découpe :

*Foie gras mi- cuit et son pain aux figues et noix*

## **Diner** **A partir de 20h30**

*Duo de saumon aux deux températures :*

*Dos de saumon cuit à l'unilatéral sur son émincé de fenouil et son beurre blanc aux herbes*

*Tartare de saumon aux condiments de la mer et herbes au citron avec sa chantilly végétale aux herbes*

*Filet de canette, jus framboisine accompagné de son carré de mousseline pomme de terre et cœur de poivron*

*Plateau de 3 fromages et salade de jeunes pousses*

*Cascade des mariés : assortiment de deux desserts (à définir)*

*Stand de café, de thé et sa mignardise*

**Tarif : 46€/pers**

## **4/Cocktail** **A partir de 18h**

*Cocktail marguerite (triple sec, sirop de pamplemousse, zeste d'orange, pétillant muscat) Cocktail Philadelphia (rhum ambré, cognac, crème de pêche, limonade, Schweppes) ou punch macéré (pétillant ou normale) ou soupe pétillante ou autre à définir ensemble.*

*Soft (eau plate et pétillante, coca zéro, jus d'orange bio et bar à sirops)  
Glaçons*

### Amuses bouches :

*Verrine de purée de carottes et rillettes de saumon  
Verrine de tartare de légumes frais et sa crème de poivron doux  
Verrine mousse de crevette et crème de chèvre à l'huile d'olive  
Navette œuf thon mimosa  
Roule crème aux herbes, jambon fumé  
Roule au saumon, crème concombre aneth et bille de citron  
Roule à la petite viande mexicaine*

*Maki maison  
Mini club sandwich de la mer*

*Grignotage :*

*Bocaux provençaux, tapenade olive noire, olive verte et confit de tomate  
Farandole de légumes frais (carottes ; tomates cerise, choux fleur,  
concombre, radis, brocoli) accompagné de diverse sauces,*

*Assortiment gaspacho :*

*Carotte cumin  
Tomate basilic  
Pastèque sésame*

***Diner***  
***A partir de 20h30***

*Demi-melon aux fruits rouges macérés au vieux pineau*

*Ou*

*Tartare de saumon aux condiments de la mer et sa chantilly salé aux herbes*

*Ou*

*Brochette de poisson royale sur sa brunoise de légumes confits et beurre  
blanc aux herbes fraîches*

*Suprême de volaille farcie à la duxelles persillé en ballotine tube*

*Accompagné de sa crème suprême d'asperges et son cube de panais au  
cœur coulant de poivron doux*

*Ou*

*Tournedos de magret de canard au jus miel de lavande*

*Accompagné de flan de butternut à l'inclusion de champignons crème et  
purée de topinambour*

*Ou*

*Suprême de pintade farci aux pommes fruits sous la peau et son coulis au  
cidre*

*Accompagné de Gratin de pomme de terre et flan de butternut à l'inclusion  
de champignons à la crème*

*Assiette de 3 fromages affinés et sa salade de jeunes pousses*

*Assortiment de deux desserts des mariés aux choix*

*(Mousse de fruits exotiques, croustillant chocolat, mousse délice de fraise, mousse  
mangue et chocolat blanc à compotée de frais vanille, fraisier, framboisier, etc.....)*

*Ou en supplément :*

*Pyramide de macarons Ou Wedding cake ou Pièce montée ou Assortiment de mignardises (Croustillant chocolat, tartelette framboise amandine, tartelette citron meringué, verrine panna cota et sa brunoise de pomme mangue kiwi, verrine de sa compote d'ananas et sa mousse passion*

*Stand de café, de thé et sa mignardise*

**Tarif : 47€/pers**

## **5/Cocktail** **A partir de 18h**

*Cocktail (cocktail Philadelphia (rhum ambré, cognac, crème de pêche, limonade, Schweppes) ou punch macéré (pétillant ou normale) ou soupe pétillante ou autre à définir ensemble.*

*Boissons sans alcool (eau plate et pétillante, coca zéro, jus d'orange bio, limonade et bar à sirops)  
Glaçons*

### Grignotage :

*Bocaux provençaux, (tapenade olive noire, olive verte, confit de tomate, confit figue et confit d'oignon)*

*Arbre de légumes et ses sauces froides*

*Assortiment de gaspacho (tomate basilic huile d'olive, carotte cumin huile de sésame, concombre huile de pistache)*

### Assortiment de pics:

*Sablé parmesan, crème de chèvre à la graine de moutarde et estragon*

*Mini club marin au saumon fume et crème de crevette*

*Mini Wrap bœuf fume, épinard, crème massale aux épices douces*

*Bœuf fume à la polenta aux abricots*

*Gâteau de pomme de terre et pois cassé*

### Verrines

*Lentilles cuisinées, saumon mariné citron et crème ciboulette*

*Tartare Courgettes au parmesan, crème de poivron*

*Mousse de tomate, mousse mozzarella, coulis pesto*

*Cibiche de poisson marinée aux aromates de la mer et jus de citron vert*

### Découpe :

*Foie gras mi- cuit et son pain aux figes et noix*

*Saumon frais mariné aux herbes et aux agrumes accompagné de sa creme ciboulette et jus de citron vert frais*



## **Diner** **A partir de 20h30**

*Mise en bouche : soupe de courgette bio au fromage frais de chèvre (ou vache),  
pépité de foie*

*Filet de st pierre sur sa mousseline de panais au chorizo ibérique et son coulis de  
poivron confit (supplément de 5€/pers)*

*Ou*

*Suprême de pintade farcie sous peau de pommes au vieux pineau*

*Ou*

*Rectangle de magret de canard sur lit de betteraves et carottes confites  
bio et son jus framboisine*

*Accompagné de son carré de mousseline pomme de terre au cœur crémé et sa  
pomme de terre confite au safran.*

*Assiette de 3 fromages (brebis, brie de Nangis, tomme des bauges) et salade de  
jeunes pousses*

*Cascade des mariés : fraisier et mousse mangue à la compotée d'ananas, pomme,  
kiwi*

*Stand de café, de thé et sa mignardise*

**Tarif : 50€/pers**

## **6/Cocktail** **A partir de 18h**

*Cocktail marguerite (triple sec, sirop de pamplemousse, zeste d'orange,  
pétillant muscat) Cocktail Philadelphia (rhum ambré, cognac, crème de  
pêche, limonade, Schweppes) ou punch macéré (pétillant ou normale) ou  
soupe pétillante ou autre à définir ensemble.*

*Soft (eau plate et pétillante, coca zéro, t jus d'orange bio et bar à sirops)  
Glaçons*

**Plateaux petits choux douceurs salées** (mousse jambon emmental fleur  
de paprika, mousse poulet tartare, mousse saumon fumé crème ciboulette,  
mousse gésier confiture d'oignon)

**Plateaux wraps** (fromage aux herbes jambon serrano, roulé mexicain, roulé saumon fumé crème aneth citron et salade iceberg)

**Plateaux tradition** (quiche lorraine (lardon et champignons), pizza (poivron, oignon, fromage) quiche 4 fromages)

**Plateaux mini pain burger** (foie gras confit de figue, jambon fume brousse de brebis, des de saumon fumé sur mascarpone à la tomate confite)

**Plateaux de mini verrine** (rilette de saumon pesto, tartare de légumes crème de chèvre à l'huile d'olive, trio de caviar de légumes)

**Pains surprise terre et /ou mer**

**Arbres de légumes et ses trois sauces froides**

## **Diner** **A partir de 20h30**

*Nage de st jacques à la crème de de vieux pineau, éclat de fève de soja et julienne de cèpes*

*Ou*

*Trio de foie gras mi- cuit et con chutney de pomme- banane, chantilly dans sa brioche, foie gras poêlé sur son toast pain de mie version pain d'épices*

*Ou*

*Trio de saumon sauvage (pannequet de saumon fumé et sa mousse de cèleri, tartare de saumon aux condiments de la mer et sa chantilly végétale aux herbes, petit gâteau de crêpes aux herbes et mousseline de saumon fumé aux écorces d'agrumes servie sur sa vinaigrette de citron vert et huile d'olive)*

*ou*

*Pressé de foie gras du sud-ouest, dôme de gelée de granny Smith et tomate confite maison balsamique et son chutney pomme-banane*

*Tournedos de Bœuf Limousin et coulis aux pépites de foie gras*

*Ou*

*Brochette de lotte et st jacques sur sa poêlée de champignons, son jus glacé de vieux pineau et truffe et ses minis billes de légumes glacés.*

*Ou*

Parmentier de pintade (ou canard ou bœuf) déstructuré au jus de champignons et de vieux pineau (*servi sans garniture*)

*Accompagné de Pommes de terre Anna en pyramide et cube de mousseline de butternut à l'inclusion de coulis parmesan*

*Assiette de trois fromages affinés et sa salade de jeunes pousses*

*Assortiment de deux desserts des mariés aux choix*

*(Mousse de fruits exotiques, croustillant chocolat, mousse délice de fraise, mousse mangue et chocolat blanc à compotée de frais vanille, fraisier, framboisier, etc.....)*

*Ou en supplément :*

*Pyramide de macarons Ou Wedding cake ou Pièce montée ou Assortiment de mignardises (Croustillant chocolat, tartelette framboise amandine, tartelette citron meringué, verrine panna cota et sa brunoise de pomme mangue kiwi, verrine de sa compote d'ananas et sa mousse passion*

*Buffet de café et de thé accompagné d'une douceur*

**Tarif : 53€/pers**

## **7/Cocktail** **A partir de 18h**

*Cocktail marguerite (triple sec, sirop de pamplemousse, zeste d'orange, pétillant muscat) Cocktail Philadelphia (rhum ambré, cognac, crème de pêche, limonade, Schweppes) ou punch macéré (pétillant ou normale) ou soupe pétillante ou autre à définir ensemble.*

*Soft (eau plate et pétillante, coca zéro, jus d'orange bio et bar à sirops)  
Glaçons*

Grignotage :

*Farandole de légumes frais (carottes ; tomates cerise, choux fleur, concombre, radis, brocoli) accompagné de diverse sauces,*

Assortiment gaspacho en éprouvette :

Carotte cumin  
Tomate basilic  
Pastèque sésame

Assortiment de wraps :

Épinard dinde massala  
viande des grisons sauce béarnaise  
Tomate confite au chèvre frais

Assortiment de cuillères :

Boulghour libanais  
Tartare de tomate à la mangue

Verrine :

Verrine de crustacés "cappucino"  
Dorade marinée à huile de pépin de courge et jus de yusu

Buffet de découpe :

Foie gras et confiture d'oignons  
Découpe de jambon Serrano  
Saumon frais mariné aux herbes et agrumes et jus de citron

Animation plancha :

Pétoncle persillade  
Poulet citron, herbes et huile d'olive

**Diner**  
**A partir de 20h30**

*Assortiment de deux réductions :*

*Verrine tartare de légumes et crème de chèvre à l'huile d'olive*  
*Verrine de mousse d'avocat et mousse de tomate avec coulis pesto*  
*Ou*  
*« Comme un cheese cake » au saumon aux herbes sur sablé au parmesan*  
*et petite tourte volaille, pomme et noix à la crème d'abondance et foie gras*  
*Ou*  
*Soupe de courgette bio au fromage frais de chèvre (ou vache),*  
*Pépité de foie gras poêlé*

*Nage de lotte, de st jacques et mini mousses aux deux parfums  
Fève de soja et julienne de cèpes  
Ou  
Suprême de pintade braisé au vieux pineau et pommes caramélisées « sous  
peau »*

*Accompagné d'un cube de butternut à l'inclusion de champignons  
crème, mousse chaude de purée de pomme de terre panais.*

*Canapé de chèvre chaud au caramel de poivre de Sichuan*

*Assortiment de deux desserts des mariés aux choix*

*(Mousse de fruits exotiques, croustillant chocolat, mousse délice de fraise, mousse  
mangue et chocolat blanc à compotée de frais vanille, fraisier, framboisier, etc.....)*

*Ou en supplément :*

*Pyramide de macarons Ou Wedding cake ou Pièce montée ou Assortiment de  
mignardises (Croustillant chocolat, tartelette framboise amandine, tartelette citron  
meringué, verrine panna cota et sa brunoise de pomme mangue kiwi, verrine de sa  
compote d'ananas et sa mousse passion*

*Stand de café, de thé et sa mignardise*

*Tarif : 55€/pers*

## **8/Cocktail dinatoire** **A partir de 18h**

*Cocktail marguerite (triple sec, sirop de pamplemousse, zeste d'orange,  
pétillant muscat) Cocktail Philadelphia (rhum ambré, cognac, crème de  
pêche, limonade, Schweppes) ou punch macéré (pétillant ou normale) ou  
soupe pétillante ou autre à définir ensemble.*

*Soft (eau plate et pétillante, coca zéro, jus d'orange bio et bar à sirops)  
Glaçons*

Amuse bouches :

Sablé parmesan, crème de chèvre à la graine de moutarde et estragon  
Mini club marin au saumon fume et crème de crevette  
Mini Brioche rilette d'oie et chorizo « viande »  
Mini Wrap bœuf fume, épinard, crème aux épices douces

Verrine de lentilles cuisinées, saumon mariné citron et crème ciboulette  
Tartare Courgettes au parmesan, crème de poivron  
Mousse de tomate, mousse mozzarella, coulis pesto  
Céviché de dorade marinée aux aromates de la mer

Arbre de crudités et sauces froides

Grignotage autour d'une rilette de poisson aux agrumes, une tapenade de tomates, olives et un confit d'oignons, figues

Boulghour libanais  
Tartare de tomate à la mangue

Maki maison

Assortiment gaspacho :  
Carotte mie de pain cumin huile de sésame  
Tomate concombre basilic huile d'olive  
courgette fromage frais huile de pépin de courge

Découpe terre :

Jambon ibérique et bille de melon

Foie gras mi- cuit maison au vieux pineau et piment d'Espelette et son chutney  
pomme mangue et kiwi

Découpe mer :

Saumon frais mariné aux herbes fraîches et zestes d'agrumes, petits blenis ,  
crème ciboulette ou jus de citron vert

Saint jacques cru sur son blinis citron et creme aneth, coriandre

## **Diner** **A partir de 20h**

*Tournedos de Bœuf bio et coulis vieux pineau aux pépites de foie gras  
Ou  
Filet mignon de porc aux épices douces sur son lit de betterave bio et carotte bio  
des sables de Jarnac, coulis infusion fruits rouges*

*Assiette de 3 fromages affinés, salade de jeunes pousses*

*Assortiment de deux desserts des mariés aux choix*

*(Mousse de fruits exotiques, croustillant chocolat, mousse délice de fraise, mousse mangue et chocolat blanc à compotée de frais vanille, fraisier, framboisier, etc.....)*

*Ou en supplément :*

*Pyramide de macarons Ou Wedding cake ou Pièce montée ou Assortiment de mignardises (Croustillant chocolat, tartelette framboise amandine, tartelette citron meringué, verrine panna cota et sa brunoise de pomme mangue kiwi, verrine de sa compote d'ananas et sa mousse passion*

*Stand de café, de thé et sa mignardise*

**Tarif : 54 €/pers**

## **9/Cocktail** **A partir de 18h**

*Cocktail marguerite (triple sec, sirop de pamplemousse, zeste d'orange, pétillant muscat) Cocktail Philadelphia (rhum ambré, cognac, crème de pêche, limonade, Schweppes) ou punch macéré (pétillant ou normale) ou soupe pétillante ou autre à définir ensemble.*

*Soft (eau plate et pétillante, coca zéro, jus d'orange bio et bar à sirops)  
Glaçons*

*Amuse bouches :*

*Sablé parmesan, crème de chèvre à la graine de moutarde et estragon  
Mini club marin au saumon fume et crème de crevette*

*Mini Brioche rilette d'oie et chorizo « viande »  
Mini Wrap bœuf fume, épinard, crème aux épices douces*

*Verrine de lentilles cuisinées, saumon mariné citron et crème ciboulette  
Tartare Courgettes au parmesan, crème de poivron  
Mousse de tomate, mousse mozzarella, coulis pesto  
Céviché de dorade marinée aux aromates de la mer*

*Arbre de crudités et sauces froide et grignotage autour d'une rilette de poisson aux agrumes, une tapenade de tomates et un confit d'oignons*

*Plancha :*

*Pépites de foie gras sur toast et compotée de pommes*

*Découpe :*

*Jambon iberique et bille de melon  
Saumon frais mariné aux herbes fraîches et zestes d'agrumes, petits blenis ,  
crème ciboulette ou jus de citron vert  
Saint jacques cru sur son blinis citron et aneth  
Foie gras mi- cuit maison au vieux pineau et piment d'Espelette et son  
chutney pomme mangue et kiwi*

**Diner**  
**(20h30)**

-

*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*

*Ou*

*Déclinaison autour du saumon froid (pannequet de saumon fume à la  
mousse de céleri, gâteau de crêpes aux herbes et mousse de saumon,  
tartare de saumon aux algues et chantilly salé)*

*Ou*

*Pressé de foie gras du sud-ouest sur gelée de granny Smith et tomate  
confite maison balsamique*

*Ou*

*Duo de saumon label rouge chaud /froid (Cœur de filet de saumon cuit à  
l'unilatéral sur son lit de fenouil et d'oignon ciboule, Tartare de saumon à la  
suédoise, sa chantilly safran et sa chips de parmesan)*



*Tournedos de moelleux de veau et son jus au vieux pineau  
Accompagné de son crémeux de polenta aux abricots séchés et ses  
légumes anciens confit au beurre*

*Ou*

*Tournedos de Bœuf bio et coulis vieux pineau aux pépites de foie gras*

*Ou*

*Filet de st pierre sur mousseline de pannais aux éclats de chorizo frits au  
coulis de caramel de cognac*

*Assiette de 3 fromages affinés, salade de jeunes pousses*

*Assortiment de deux desserts des mariés aux choix*

*(Mousse de fruits exotiques, croustillant chocolat, mousse délice de fraise, mousse  
mangue et chocolat blanc à compotée de frais vanille, fraisier, framboisier, etc.....)*

*Ou en supplément :*

*Pyramide de macarons Ou Wedding cake ou Pièce montée ou Assortiment de  
mignardises (Croustillant chocolat, tartelette framboise amandine, tartelette citron  
meringué, verrine panna cota et sa brunoise de pomme mangue kiwi, verrine de sa  
compote d'ananas et sa mousse passion*

*Stand de café, de thé et sa mignardise*

***Tarif : 58 €/pers***

## **10/Cocktail dinatoire A partir de 18h**

*Cocktail marguerite (triple sec, sirop de pamplemousse, zeste d'orange,  
pétillant muscat) Cocktail Philadelphia (rhum ambré, cognac, crème de  
pêche, limonade, Schweppes) ou punch macéré (pétillant ou normale) ou  
soupe pétillante ou autre à définir ensemble.*

*Soft (eau plate et pétillante, coca zéro, jus d'orange bio et bar à sirops)*

*Glaçons*

Notre sélection d'amuses bouches :

Roulé mexicain à la petite viande  
Blinis à la crème de thon, tapenade poivron et demi œuf de caille  
Roulé chinois maison  
Roulé saumon fumé, salade iceberg et crème citron aneth gingembre  
Verrine perle marine, tartare courgette, coulis poivron  
Verrine mousse de betterave et mousse de chèvre frais au cumin  
Verrine mousse d'avocat, mousse de tomate et coulis pesto  
Verrine de lentilles cuisinées, saumon mariné citron et crème ciboulette  
Verrine de miettes de crabe et émincé de gambas au jus de citronnelle

Notre sélection d'animations :

Buffet « Découpe »  
Jambon serrano et bille de melon  
Foie gras mi- cuit entier et toast de pain grillé, confiture d'oignons et confit de figues  
Saumon frais marine aux herbes et agrumes servi sur toast grillé et pipette de jus de citron et saumon fumé maison  
Buffet d'huîtres  
Huîtres n°3 sur présentation « Barque », citron, vinaigre d'échalotes  
Buffet « Plancha »:

Pétoncle persillade  
Crevette thai  
Anneaux d'encornet safrané  
  
Foie gras poêlé et ses des pommes poêlées et flambées au cognac  
Mini brochette d'aiguillette de poulet citron basilic  
Mini brochette d'araignée de porc à l'orientale  
Mini brochette de canard sauce japonaise

Buffet de fromages affinés et ses petits pains :

Saint nectaire fermier  
Tome grise de Savoie  
Brie de Nangis  
Bleu de Bresse  
Tomme de brebis  
Sainte maure  
Brillat savarin

*Fromages de chèvre parfumés frais de chez dany  
Et confitures*

*Buffet de dessert :*

*Gâteaux des mariés à l'américaine ou pièce montée traditionnelle aux choux*

*Tartelette au citron  
Tartelette mousse chocolat blanc framboise  
Moelleux chocolat  
Cannelés  
Mini tartelette aux fraises  
Macarons pistache et caramel  
Fruits frais*

*(Buffet) Café, thé et cannelé*

*Tarif : 65€/pers*

**11/Cocktail dinatoire avec « gouter sucré »**  
**A partir de 17h**

*Cocktail « gouter » (17h00)*

*Rafraichissements sans alcool (orangeade, citronnade, thé glacé, menthe verte  
infusée, etc.....)*

*Les muffins*

*Tout chocolat  
Tout fruits rouges  
Tout caramel*

Les cup cake

Cup cake glaçage citron  
Cup cake glacage framboise  
Sablé breton au praline rose

Les verrines

Mousse au chocolat, praligrains Mikado  
Panna cotta coulis fruits rouges  
Mousse ananas et brunoise de fruits  
Mousse tiramisu et crumble speculos

Les mini cheesecakes

Mini cheesecake nature  
Mini cheesecake coulis fruits rouges  
Mini cheesecake coulis caramel beurre salé  
Mini cheesecake coulis fruits exotiques

Les choux

Sucette de mini Choux mousseline vanillée enrobé de chocolat  
Sucette de mini choux au fondant fraise

Les desserts 100% enfance

Mini crêpe au Nutella  
Mini gauffre belge chocolat & chantilly  
Pancake miniature au sirop de sirop d'érable  
Gâteau de Haribos™

Les fruités

Melon à la menthe

Tartelette aux fruits de saison  
Brochette de fruits frais

**10 pièces/ personnes aux choix**

## **Le diner (19h00)**

*Cocktail marguerite (triple sec, sirop de pamplemousse, zeste d'orange, pétillant muscat) Cocktail Philadelphia (rhum ambré, cognac, crème de pêche, limonade, Schweppes) ou punch macéré (pétillant ou normale) ou soupe pétillante ou autre à définir ensemble.*  
*Soft (eau plate et pétillante, coca zéro, jus d'orange bio et bar à sirops)*  
*Glaçons*

### Les salées

*Arbre de légumes et ses sauces froides*  
*Bocaux de tartinade (rilette de thon aux agrumes, tapenade vert et noire, mousse de betterave à la chèvre,*  
*Assortiment de wraps (viande de bœuf séché/ épinard/creme ciboulette, jambon de volaille/fromage frais à la tomate confite, saumon fume/coriandre/oignon frit, creme de poivron/carotte/soja/radis)*  
*Petit pain (rilette de canard/chorizo viande, crème de crevettes/cabillaud fumé)*  
*Assortiment de gaspacho (tomate /concombre/ basilic, carotte/ mie de pain/ huile de sésame, courgette/cream cheese/huile de pistache)*

### Notre sélection d'animations :

#### Verrines :

*Lentilles cuisinées, saumon mariné citron et crème ciboulette*  
*Tartare Courgettes au parmesan, crème de poivron*  
*Mousse de tomate, mousse mozzarella, coulis pesto*  
*Cibiche de poisson marinée aux aromates de la mer et jus de citron vert*

#### Buffet « Découpe »

*Jambon serrano et bille de melon*  
*Foie gras mi- cuit entier et toast de pain grillé, confiture d'oignons et confit de figes*  
*Saumon frais marine aux herbes et agrumes servi sur toast grillé et pipette de jus de citron et saumon fumé maison*

#### Buffet d'huîtres

*Huîtres n°3 sur présentation « Barque », citron, vinaigre d'échalotes*

#### Buffet « Plancha »:

*Pétoncle persillade*  
*Crevette thai*  
*Anneaux d'encornet safrané*

*Foie gras poêlé et ses des pommes poêlées et flambées au cognac  
Mini brochette d'aiguillette de poulet citron basilic  
Mini brochette d'araignée de porc à l'orientale  
Mini brochette de canard sauce japonaise*

*Buffet de fromages affinés et ses petits pains :*

*Saint nectaire fermier  
Tome grise de Savoie  
Brie de Nangis  
Bleu de Bresse  
Tomme de brebis  
Sainte maure  
Brillat savarin  
Fromages de chèvre parfumés frais de chez dany  
Et confitures  
Buffet de dessert :*

*Fontaine de chocolat accompagne de ses fruits frais et ses petits gâteaux*

*(Buffet) Café, thé et mignardises du moment*

***Tarif : 70€/pers***

## **12/ Menu enfant**

*Assiette composée (charcuterie+crudités)*

*Pilon de poulet et purée maison  
Fondant au chocolat et ses bonbons  
12€/pers*

***Ou***

***Club sandwich jambon/ fromage***  
*Fondant au chocolat et ses bonbons  
9€/pers*

***Ou***

*Buffet:*

*Assortiment de club sandwich  
Chips  
Roule jambon et fromage  
Feuilleté saucisse  
Tomate cerise  
Mini croque  
Cup cake  
Fondant au chocolat*

18€/pers

## **13/Bufferet du lendemain**

*(Laissé à notre départ)*

*Crudités*

*Taboulé à la menthe*

*Salade riz au thon*

*Pilon de poulet à la mexicaine*

*Roti de porc à la moutarde au miel*

*Salade de fruits exotiques)*

*(Avec ou sans service)*

*(Possibilité de location de vaisselle à la demande)*

**Ou**

*Plateau de mini-sandwich :*

*Navette rilette-chorizo*

*Malicette crème au herbes et éclat de bressoala*

*Plateau de dip's :*

*Légumes crus et sauces*

*Rilette de thon à la coriandre*

*Crème de poivrons rouges*

*Crème de crevette*

*Crème aux herbes et concombre*

*Avce gressinis divers et petit toasts grilles*

*Salades :*

*Salade baltique (pate à l'encre de seiche, saumon fume et cuit, fenouil, brunoise de courgette, vinaigrette de citron et huile d'olive, basilic)*

*Salade du sud-ouest (pomme de terre, gésier, saucisse fumée, oignons frit, vinaigrette à la moutarde au miel*

*Dessert :*

*Fondant chocolat*

*Tarte crumble pomme*

*(Avec service 22€)*

*(Sans service 18€)*

*(Possibilité de location de vaisselle à la demande)*

## **Le brunch du lendemain**

*Café, thé, chocolat*

*Jus de fruit*

*Eau plate et pétillante*

*Confiture beurre  
Pain, mini viennoiserie, muffin  
Salade de tomate et basilic  
Salade de tagliatelles aux légumes confits  
Salade perle marine  
Assortiment de charcuterie  
Brouillade d'œufs  
Pilon de poulet façon basquaise  
Assortiment de fromages  
Salade fruits exotiques  
Mousse chocolat  
Cheese cake.*

*(Avec service 24€/pers)*

*(sans service 20€/pers)*

*(Possibilité de location de vaisselle à la demande)*



# A la carte

## **Cocktail (18h)**

*Cocktail marguerite (triple sec, sirop de pamplemousse, zeste d'orange, pétillant muscat) Cocktail Philadelphia (rhum ambré, cognac, crème de pêche, limonade, Schweppes) ou punch macéré (pétillant ou normale) ou soupe pétillante ou autre à définir ensemble.*

*Soft (eau plate et pétillante, coca zéro, t jus d'orange bio et bar à sirops)  
Glaçons*

### Amuse-bouche :

*Roule jambon fumé et fromage frais au sel de Guérande  
Roulé tomate et émincé de filet de poulet aux poivrons la mexicaine  
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 Banderilles espagnoles  
Sablé parmesan, crème de chèvre à la graine de moutarde et estragon  
Mini club marin au saumon fume et crème de crevette  
Mini Brioche au Saumon Fumé et crème de citron au gingembre  
Mini Wrap bœuf fume, épinard, crème massale aux épices douces  
mini wraps Épinard dinde massala  
mini wraps viande des grisons sauce béarnaise  
mini wraps Tomate confite au chèvre frais*

### Grignotage :

*Bocaux provençaux, tapenade olive noire, olive verte et confit de tomate,  
rillettes de thon aux agrumes  
Farandole de légumes frais (carottes ; tomates cerise, choux fleur,  
concombre, radis, brocoli) accompagné de diverse sauces*

*Quartier de melons à la menthe ciselé  
Chips de légumes frits  
Pain surprise charcutier et marin*

### Plateaux :

**Plateau petits choux douceurs salées** (mousse jambon emmental fleur de paprika, mousse poulet tartare, mousse saumon fumé crème ciboulette, mousse gésier confiture d'oignon)

**Plateaux wraps** (fromages aux herbes jambon Serrano, roulé mexicain, roulé saumon fumé crème aneth citron et salade iceberg)

**Plateau mini tapas** (omelette oignon poivron piquée avec tranche de chorizo viande et olive noire à la grecque, tartine de pain grille ratatouille et caviar d'aubergine, tortilla et compotée de tomate, brandade de morue, mini paella froide)

**Plateau tradition** (quiche lorraine (lardon et champignons), pizza (poivron, oignon, fromage) quiche 4 fromages,)

**Plateau mini pain burger** (foie gras confit de figue, jambon fume brousse de brebis, des de saumon fumé sur mascarpone à la tomate confite)

**Plateau de mini verrine** (rilette de saumon pesto, tartare de légumes crème de chèvre à l'huile d'olive, trio de caviar de légumes)

Assortiment de pics et brochettes :

Mozzarella au pesto et tomates cerise

Bœuf fume à la polenta aux abricots

Poulet tandoori tomate aux herbes

gaspacho :

Carotte cumin

Tomate basilic

Concombre huile de sésame cheese cream

Gaspacho d'asperges et son émincé

Amuses bouches chauds :

Accras de morue

Briochette d'escargots persillés,

Bouchée vapeur

Mini nems

Mini hot-dog

Mini samossas

Pruneau au bacon

Samossa de petits légumes aux épices

Quiche lorraine (lardon et champignons)

Pizza (poivron, oignon, fromage)

Quiche 4 fromages

Le savoyard (pain blanc, reblochon, charcuterie le tout toaster au four)

Sushi

Maki, nigiri, california roll

Moelleux :

Mousse d'asperges, aux piquillos et boule de chèvre sur moelleux petit pois

Crème au zeste de citron échalote au saumon fumé sur moelleux de citron

Verrines

*Queues d'écrevisses à la crème homardine  
crustacés « cappuccino »*

*Dorade marinée huile de pépin de courge et jus de combaya  
perle marine, tartare courgette, poivron et mascarpone tomate  
mousse de betterave et mousse de chèvre frais au cumin  
mousse d'avocat et compotée de tomate*

*lentilles cuisinées, saumon mariné citron et crème ciboulette  
Verrine de miettes de crabe et émincé de gambas au jus de citronnelle,  
Tartare de légumes crème de chèvre à l'huile d'olive,  
mini ratatouille de légumes et blanc de volaille  
Verrine confiture d'oignons et mousse de boudin noir*

*Cuillères :*

*Boulghour libanais*

*Tartare de tomate à la mangue Cuillère de moule catalane et œuf de caille*

*Buffet de découpe :*

*Foie gras mi- cuit au vieux pineau et ses confitures  
Saumon frais mariné aux agrumes et herbes, servi avec crème ciboulette  
aux oignons et jus de citron  
Jambon Serrano  
Saint jacques cru sur son blinis citron et aneth  
Saumon fume maison et sa sauce aigre douce*

*Buffet d 'huitres :*

*Huitres n°3 (3/pers), vinaigre d'échalotes, jus de citron, rince doigts*

*Plancha poisson :*

*Crevette pistou ou thai  
Encornet safrané  
Pétoncle persillade*

*Plancha viande :*

*Volaille cajun  
Bœuf miel et gingembre  
Foie gras poêlé et ses des pommes poêlées et flambées au cognac  
Mini brochette d'aiguillette de poulet citron basilic  
Mini brochette d'araignée de porc à l'orientale  
Mini brochette de canard sauce japonaise*

*Wok*

*Mixao vietnamien  
Mixao végétarien*

**Diner (20h30)**

### Les mises en bouches :

*Granite de fraise à l'éclat de menthe (ou autre moment glacé)*

*Ou*

*Verrine tartare de légumes et crème de chèvre à l'huile d'olive*

*Verrine de mousse d'avocat et mousse de tomate avec coulis pesto*

*Ou*

*« Comme un cheese cake » au saumon aux herbes sur sablé au parmesan et petite tourte volaille, pomme et noix à la crème d'abondance et foie gras*

*Ou*

*Dos de saumon cuit à l'unilatéral sur son émincé de fenouil et son beurre blanc aux herbes*

*Tartare de saumon aux condiments de la mer et herbes au citron avec sa chantilly végétale aux herbes*

*Ou*

*Soupe de courgette bio au fromage frais de chèvre (ou vache),*

*Pépite de foie gras poêlé sur toast de pain, figues, noix et melon*

### Les entrées froides :

*Déclinaison autour du saumon: façon maki (roulé de saumon, chantilly salé), tartare aux algues et rilette au deux saumons au citron vert sur blinis*

*ou*

*Tartare de saumon aux condiments de mer et saveur asiatique et sa chantilly aux herbes fraîches.*

*Ou*

#### Assiette de sushis :

*Sushi au foie gras fraise et rhubarbe*

*Maki Chair de tourteaux concombre avocat*

*Maki Tartare de saumon aux échalotes et ciboulettes pulpe de mangue et framboise.*

*Maki daurade gingembre, huile de sesame*

*Nigiri saumon sauce teriyaki*

*Nigiri daurade royale*

*Nigiri thon en tataki*

*Ou*

*Assiette de la mer (crevette décortiquée et mayonnaise, moules et sauce ravigote, saumon fume sur petit pain grille et crème fromage blanc, blinis et rillettes de maquereaux, accras de poisson et sa sauce chien)*

*Ou*

*Assiettes festives terre et mer (terrines de st jacques, lotte et sa sauce, terrine de pressé de joue de bœuf au foie gras et confiture d'oignons)*

*Ou*

*Déclinaison autour du saumon froid (pannequet de saumon fume à la mousse de céleri, gâteau de crêpes aux herbes et mousse de saumon, tartare de saumon aux algues et chantilly salé)*

Ou

*Assiette fraîcheurs et charcuteries (billes de melon et pastèque à la menthe, salade tomate mozzarella et basilic, salade carotte céleri pomme et sauce tartare, œuf mimosa revisité en verrine, rilette d'oie et boudin confiture d'oignons sur toast)*

Ou

*Demi-melon aux fruits rouges macérés au vieux pineau*

Ou

*Pressé de foie gras du sud-ouest sur gelée de granny Smith et tomate confite maison balsamique*

Ou

*Foie gras mi- cuit au vieux pineau et sa glace foie gras et son petit pain aux fruits secs*

Ou

*Trio de foie gras : mi cuit et con chutney de pomme- banane, chantilly dans sa brioche, foie gras poêlé sur son toast pain de mie version pain d'épices*

Ou

*Tonneau de foie gras mi- cuit au vieux pineau son chutney de fruits et sa tranche de pain grille aux fruits secs*

Ou

*Assiette de réductions provençales (flan de caviar d'aubergine et coulis de tomate, soupe froide de courgette au fromage frais , petite ratatouille froide et sa chips de pain, réduction d'une ailoli provençale, glace tomate et basilic)*

Ou

*Dôme de saumon farci à la mousse de st jacques sur petits légumes confit au pesto avec son beurre blanc aux herbes*

Ou

*Assiette charentaise de la ferme (manchon de canard confit maison, farci poitevin maison, terrine campagnarde au cognac maison, galantine de volaille forestière maison, foie gras maison, salade et oignons cuit, noix)*

Ou

*Salade périgourdine au foie gras*

### **Les entrées chaudes :**

*Brochettes de julienne au chorizo doux et coulis tomate sarriette*

Ou

*Dos de Cabillaud sur lit de purée de panais et son beurre rouge*

Ou

*Cassolette de cabillaud et de st jacques à la sauce riesling aux légumes*

Ou

*Dôme de saumon et mousse de st jacques sur rizotto au safran ou brunoise de légumes confits et son beurre blanc aux herbes*

Ou

*Filet de sandre sur son lit de mousseline de panais et son coulis safran vanille*

Ou

*Petite brochette de lotte et de st jacques sur son lit de champignons*

*portobello, fève de soja et éclat de chorizo et sa crème de cèpes*

*Ou*

*Saumon cuit à l'unilatéral et son beurre rouge sur julienne de fenouil*

*Ou*

*Duo de saumon label rouge chaud /froid (Cœur de filet de saumon cuit à l'unilatéral sur son lit de fenouil et d'oignon ciboule, Tartare de saumon à la suédoise, sa chantilly safran et sa chips de parmesan)*

*Ou*

*Nage de lotte et st jacques au coulis de vieux pineau et sa julienne de cèpes*

*Ou*

*Rosace de carpaccio de jacques et de lotte à l'escabèche*

*Ou*

*Mousse de fromage blanc au citron carpaccio de st jacques et saumon fumé*

*Ou*

*Mille-feuille de foie gras aux pommes caramélisées au vieux pineau*

*Ou*

*Deux moitiés d'un homard poché et gratiné aux jus de morilles et d'écrevisses*

*Ou*

*Papillote en feuille de banane de dorade, gambas, herbes thaï et coulis d'étrilles*

*Ou*

**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*

*Ou*

**Les buffets d'entrées:**

*Salade pomme de terre au confit de poule, gésiers, saucisse fume, 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 sauce blanche au pineau*

*Rillettes de saumon*

*Salade du sud (tomate, mozzarella, feta, olives noires, vinaigrette balsamique)*

*Petits arbres de légumes crus et leurs sauces*

*Verre de gaspacho*

*Terrine campagne foie gras au cognac*

*Terrine du pêcheur à l'aïoli*

*Salade de fetuccini aux deux saumons, crème yogourt citron aneth*

*Salade hawaïenne (pate, poulet, ananas, mais et vinaigrette teriaki)*

*Salade grecque (concombre, tomate, oignons rouge, feta, olives noires, herbes et huile d'olive)*

*Salade de boulgour iranien (menthe, persil, tomate, citron)*

Ou

Présentation des différentes régions de France au travers de leurs salaisons:

Jambon de Bayonne, Rillettes du Mans, andouille de vire, Coppa corse,  
Jambon de paris,

Saucisson sec des Alpes, Jésus de Lyon, terrine bretonne, boudin des  
Charentes

Saumon fumé accompagné de crème fraîche à l'aneth, oignons ciselés et  
citrons

Salade périgourdine et petit toast au foie gras

Terrine du pêcheur à l'aïoli

Terrine de pomme de terre au confit et aux gésiers à la moutarde de Meaux

Les moments glacées:

(vieux pineau et glace mangue)\_

(Rhum, sucre de canne et glace citron vert)

(Granite fruits rouges et liqueur de cassis)

(Granité fraise et éclat de menthe)

(Limoncello et glace citron jaune)

(Liqueur de litchis et glace ananas)

(Calvados et glace pomme verte)

Les plats :

Filet de veau farci aux cèpes

Souris d'agneau braisée au thym et vieux pineau

Ou

Sauté de joue de bœuf aux éclats de cèpes façon bordelaise

Ou

Cocotte de « sot l'y laisse » de dinde confits sur rizotto champignon au  
pesto rouge

Ou

Parmentier de canard confit maison et ses coulis cèpes

Ou

Confit de canard grillé à la mie de pain d'épices et son jus de truffes

Ou

Filet mignon de porc sur lit d'échalotes confites au miel et crème de  
moutarde au miel forestier

Ou

Rectangle de filet de canard et sa croute

Ou

Tournedos de bœuf au jus miel de lavande

Ou

Pièce de bœuf (cœur de filet de rumsteck) du limousin mûré « maison »  
coulis à la bordelaise

Ou

Giglette de canard farcie cuite basse température et son jus chorizo piquillos

*Ou*  
*Filet de pintatde farcie sous peau aux pommes fruits et sauce au cidre*  
*Ou*  
*Rouleau de volaille farcie à la mousseline de champignons et son coulis foie gras*  
*Ou*  
*Parmentier de haricot à l'émietté d'agneau confit(ou de bœuf confit ou de porc confit) aux herbes fraiches et coulis d'ail doux fumé*  
*Ou*  
*Trio de canard (manchon confit, salmis de haut de haut de cuisse, filet grille)*  
*ou*  
*Noix de jambon braisé au miel et pineau*  
*ou*  
*Magret de canard sauce vigneronne*  
*Ou*  
*Jambonnette de volaille aux écrevisses et au pineau*  
*Ou*  
*Filet de volaille farci aux saint jacques citron et coulis asperges.*  
*Ou*  
*Médailon de veau au jus corse de sauge*  
*Ou*  
*Poitrine de pigeonneau farcie et sa sauce foie gras*  
*Ou*  
*Filet de bar et son beurre rouge*  
*Ou*  
*Saumon sauvage et sa sauce vierge*  
*Ou*  
*Saint jacques rôties et sa bisque de homard*

*Accompagné au choix de flan de butternut à l'inclusion crème, mousseline de panais, flan de carottes des sables, brassée de légumes verts croquant, rectangle gratin de pomme de terre à la crème, polenta cremeuse aux abricotq ou autre à définir*

### **Les fromages:**

*Plateau de fromages affinés (4 sortes)*  
*Ou*  
*Assiette de fromages affinés*  
*Ou*  
*Canapé de chèvre chaud au caramel de miel lavande poivré*  
*Ou*  
*Buffet de fromages affinés des quatre coins de la France*



### Les desserts :

Assortiment de deux desserts des mariés aux choix  
(Mousse de fruits exotiques, croustillant chocolat, mousse délice de fraise,  
fraisier, framboisier, )

Ou

Pyramide de macarons

Ou

Wedding cake

Ou

Pièce montée

Ou

Assortiment de mignardises (Croustillant chocolat, tartelette framboise  
amandine, tartelette citron meringué, verrine panna cota et sa brunoise de  
pomme mangue kiwi, verrine de sa compote d'ananas et sa mousse passion

Buffet de café et de thé accompagné d'une douceur

-

### Les menus enfants :

Assiette composée (charcuterie + crudités)

Pilon de poulet et purée maison

Fondant au chocolat et ses bonbons

Ou

**Club sandwich jambon/ fromage**

Fondant au chocolat et ses bonbons

Ou

Buffet:

Assortiment de club sandwich

Chips

Roule jambon et fromage

Feuilleté saucisse

Tomate cerise

Mini croque

Cup cake

Fondant au chocolat

### Les buffets du lendemain

(Laissé à notre départ)

Crudités

Taboulé à la menthe

Salade riz au thon

Pilon de poulet à la mexicaine

*Roti de porc à la moutarde au miel  
Salade de fruits exotiques  
(Avec service ou sans service)  
(Possibilité de location de vaisselle à la demande)*

**Ou**

*Plateau de mini-sandwich :*

*Navette rilette-chorizo  
Malicette crème au herbes et éclat de bressoala*

*Plateau de dip's :*

*Légumes crus et sauces  
Rilette de thon à la coriandre  
Crème de poivrons rouges  
Crème de crevette  
Crème aux herbes et concombre  
Avec gressinis divers et petit toasts grilles*

*Salades :*

*Salade baltique (pate à l'encre de seiche, saumon fume et cuit, fenouil,  
brunoise de courgette, vinaigrette de citron et huile d'olive, basilic)  
Salade du sud-ouest (pomme de terre, gésier, saucisse fumée, oignons frit,  
vinaigrette à la moutarde au miel*

*Dessert :*

*Fondant chocolat  
Tarte crumble pomme  
(avec ou sans service)  
(Possibilité de location de vaisselle à la demande)*

***Le brunch du lendemain***

*Café, thé, chocolat  
Jus de fruit  
Eau plate et pétillante  
Confiture beurre  
Pain, mini viennoiserie, muffin  
Salade de tomate et basilic  
Salade de tagliatelles aux légumes confits  
Salade perle marine  
Assortiment de charcuterie  
Brouillade d'œufs  
Pilon de poulet façon basquaise  
Assortiment de fromages  
Salade fruits exotiques  
Mousse chocolat  
Cheese cake.*

*(Avec ou sans service)  
(Possibilité de location de vaisselle à la demande)*

# **Les forfaits**

**(En supplément)**

Eaux plates et pétillantes : 3€/pers

Boisson sans alcool fin de repas : 3€/pers

Les vins :

*Nous consulter afin de définir le niveau de votre exigence*

Le buffet de nuit :

*Nous consulter afin de définir le niveau de votre exigence*

Art de la table :

*Nous travaillons avec des prestataires pour la location de tout le matériels de réception (Tivoli, table, chaise, house, éclairage, décoration,.....), nous consulter afin de définir le niveau de votre exigence*

Le personnel :

*Nos tarifs incluent un service comprenant 1 serveur pour 25 convives y compris le maitre d'hôtel. Nous avons une formule premium qui comporte 1 maitre d'hôtel et un serveur pour 20 convives il faudra appliquer un supplément de 15% sur la partie « food » de la facture*

Cuisine :

*Nous consulter afin de définir la capacité du lieu à accueillir votre réception dans des conditions convenables pour faire un travail de qualité*

Nettoyage salle du lendemain :

*1/ nous nous chargeons du débarrassage des verres et autres qui restent sur les tables ainsi que le retrait des nappes : forfait 350€ (pour 80 personnes)*

*2/nous nous chargeons de la partie et en plus du rangement des tables et chaises du nettoyage de la salle : 480€ (pour 80 personnes)*

