

# Menu Mariage

## Gastronomie française

### Cocktail de bienvenue

Composé de 5 pièces salées et d'un cocktail fruité non alcoolisé

Décoration du buffet, plateaux et présents

### L'entrée

- Salade gourmande aux crevettes entière, ananas, physalis et pignons
- Tartare aux deux saumons et mangue fraîche
- Bouchée à la reine aux fruits de mer
- Saumon fumé en ballotins et sa mousseline à l'aneth
- Aumônière fromagère et sa roquette

### Le plat:

- Rôti d'agneau accompagné de son gratin dauphinois et sa brochette de légumes rôtis (+ 1,00 €)
- Rôti de veau à la moutarde accompagné de pommes grenailles et d'un fagot haricots verts sautés (+2,00€)
- Paupiettes de dinde sauce forestière, et son flan de courgette et Conté
- Crevettes Nordiques rouge à l'ananas et son riz parfumé au thym

### Le plateau de fromage:

- Brie
  - Bleu d'auvergne
  - Crottin de chavignol
- ...Salade verte, noix, raisins

### Desserts:

- Café ou Thé (à la menthe) gourmand : d'un macaron, d'un fondant au chocolat et d'une salade de fruits et d'une mini tropézienne
- Macaron géant aux framboises fraîches et son coulis
- Panna cotta aux fruits exotiques
- Cornet de fruits

- Nous ne disposons d'aucun stock, la préparation du repas du mariage est débutée la veille du jour J et le jour . C'est la garantie d'avoir des produits culinaires frais.
- Prévoir frais supplémentaire si la cuisine ne possède aucun équipement professionnel .

### **Menu à 45,00 euros:**

- Cocktail de bienvenue + entrée au choix + plat au choix + dessert au choix
  - Service en salle à l'assiette
  - Pack vaisselle: 2 verres, 1 flûte, 1 couteau, 1 fourchette, 1 cuillère, 3 assiettes, 1 serviette en tissu
  - Boissons 4 bouteilles en verre par table : Eau plate, Eau pétillante, Jus de fruits, Coca-Cola, café, thé
  - Pain, moutarde, harissa, sel, poivre
- Possibilité de devis personnalisé sur demande.