



Exemple de menus N°3 (Tarifs 2023)

Prix 88,60 € / personne

COCKTAIL

Boissons sans alcool

Virgin mojito, citronnade, smoothies exotique (sans lactose)
(servi en bonbonne et fontaine à cocktail)

Buffet de verrines (8 pieces / pers)

St jacques et fondue de poireaux à la crème d'anis (2 /
pers) Chaud-froid de saumon au baume de Venise (1/pers)
Chantilly de roquefort aux poires rôties (1/pers)
Mousse lait de coco aux crudités BIO (1/pers)
Foi gras aux pêches rôties au gingembre sur pain d'épice
(1/pers) Farcous végétarien (1/pers)
Wrap de truite fumée avocat betteraves (1/pers)

ATELIER (à définir ensemble) au choix

POLE FOIS GRAS

- Découpe fois gras maison devant client accompagnement
différents pain et sauces d'accompagnement

ou

POLE SAUMON GRAVELAX

- Découpe saumon maison devant client accompagnement
différents pain et sauces d'accompagnement

ou

POLE PATA NEGA

- Découpe jambon AOC pata negra devant client accompagnement
différents pain et sauces d'accompagnement

ENTREE

Salade aux 3 fois gras (Poêlé, cuit ou mi-cuit maison, en sorbet)

Croûtons de pain d'épice, gelée de muscat et figues poêlées

OU

Tartare de saumon et gambas à l'aneth, avocat citron vert,
et son sorbet poivron piment d'Espelette

PLAT

Pavé de Veau du Segala sauce à définir, Pommes de terre
sautées à l'huile de truffe Mousse de butternut en siphon

OU

Filet de lotte curry coco, riz sauvage Curcuma et millefeuille
ratatouille

FROMAGE

3 fromages AOC à définir ensemble * servis à l'assiette

DESSERT

Pièce montée ou gâteau de mariage compris dans le prix

Décoration et mise en spectacle, artifice

Entremet framboise en mignardise (1 par pers)

et verrine d'ananas rôti aux épices et mousse ananas(1/pers)

Fontaine chocolat et brochette de fruits et bonbons

THE ET CAFE

Thé, café, tisane , en libre service vaisselle biodégradable et

compostable