



## **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