

NOS MENUS DE MARIAGE

MENU ESSENTIEL MARIAGE

54.90€ / PERSONNE - A PARTIR DE 40 CONVIVES

UNE ENTRÉE OU VIN D'HONNEUR

UN PLAT AU CHOIX

BUFFET DE 4 FROMAGES - UN DESSERT

SERVICE COMPRIS

ENTRÉES AU CHOIX PREMIERS DÉLICES

- FICELLE DE FOIE GRAS CHUTNEY DE FIGUES ET PAIN D'ÉPICES
 - SAUMON FUMÉ ET SA CRÈME DE CITRON, SALADE FOLLE
 - TARTARE AUX DEUX SAUMONS MANGUE CITRON VERT ET VINAIGRETTE D'AGRUMES
 - AUMONNIÈRE DE PETITS LÉGUMES ET GAMBAS, BISQUE DE HOMARD
 - BOUCHÉE À LA REINE FONDUE DE POIREAUX ET PÉTONCLES VIN BLANC
 - ASSIETTE TERRE ET MER SALADE DE TOMATES CONFITES
 - BUFFET DE CHARCUTERIES ET SON COCHON DE RILLETES
 - MELON HISTORIÉ, PASTÈQUE ET BROCHETTE DE TOMATE CERISE MOZZA
- OU 4 PIÈCES APÉRITIVES + 1 CROQUE MONSIEUR OFFERT

PLATS AU CHOIX L'ESSENCE DU FESTIN

- **UNE VIANDE À LA BROCHE AU CHOIX / BRASERO**
- CUISSE DE CANARD CONFITE
- ½ MAGRET DE CANARD
- BALLOTIN DE VEAU AU JUS TRUFFÉ
- PAVÉ DE BOEUF OU Tournedos de boeuf
- PAPILLOTTE DE SAUMON
- CABILLAUD EN CROÛTE DE CHORIZO
- FONDANT DE POULET FARCI AUX HERBES
- COROLE DE LIMANDE AUX DEUX SAUMONS
- FONDANT DE PINTADE FARCI À LA NORMANDE

ACCOMPAGNEMENTS ET SAUCES

- POMMES DE TERRE GRENAILLES
 - GRATIN DAUPHINOIS
 - FAGOTS D'HARICOTS VERTS AU LARD
 - TATIN DE LÉGUMES
 - POÉLÉE CHAMPÊTRE
 - FLAN DE LÉGUMES
 - RATATOUILLE
- SAUCE PINEAU / COGNAC / MIEL / CHORIZO / FOIE GRAS / FORESTIÈRE / POIVRE

BUFFET DE 4 FROMAGES AU CHOIX L'ART DU TERROIR

- LISTE DE FROMAGES SUR DEMANDES AVEC RAISINS OU FRUITS ROUGES ET NOIX

DESSERT DES MARIÉS AU CHOIX L'ÉCLAT SUCRÉ

- WEDDING CAKE ET SA CASCADE DE CHOUX TRADITIONNELLE
- 5 MIGNARDISES ET UN MACARON AU CHOIX
- CASCADE DE TROIS ENTREMETS AU CHOIX
- WEDDING CAKE FLORAL / PIÈCE MONTÉE

OPTIONS

PETITS PAINS ARTISANAUX
BOISSONS

LE SERVICE EST INCLUS DANS LA FORMULE



MENU GAULOIS

59.90€ / PERSONNE - A PARTIR DE 50 CONVIVES

VIN D'HONNEUR - UNE ENTRÉE DES MARIÉS

UN PLAT - BUFFET DE 4 FROMAGES

UN DESSERT DES MARIÉS

SERVICE COMPRIS

VIN D'HONNEUR 4 PIÈCES APÉRITIVES SALÉES AU CHOIX
+ 1 CROQUE MONSIEUR OFFERT

ENTRÉES AU CHOIX PREMIERS DÉCLICES

- ATELIER - BROCHETTES À LA PLANCHA ET JAMBON SERRANO À LA COUPE
- FICELLE DE FOIE GRAS CHUTNEY DE FIGUES ET PAIN D'ÉPICES
- SAUMON FUMÉ ET SA CRÈME DE CITRON, SALADE FOLLE
- TARTARE AUX DEUX SAUMONS MANGUE CITRON VERT ET VINAIGRETTE D'AGRUMES
- AUMONIERE DE PETITS LÉGUMES ET GAMBAS, BISQUE DE HOMARD
- BOUCHÉE À LA REINE FONDUE DE POIREAUX ET PÉTONCLES VIN BLANC
- ASSIETTE TERRE ET MER SALADE DE TOMATES CONFITES
- BUFFET DE CHARCUTERIES ET SON COCHON DE RILLETES
- MELON HISTORIÉ, PASTÈQUE ET BROCHETTE DE TOMATE CERISE MOZZA PESTO

PLATS AU CHOIX L'ESSENCE DU FESTIN

- **UNE VIANDE À LA BROCHE AU CHOIX / BRASERO**
- CUISSE DE CANARD CONFITE
- ½ MAGRET DE CANARD
- BALLOTIN DE VEAU AU JUS TRUFFÉ
- PAVÉ DE BOEUF OU Tournedos de boeuf
- PAPILLOTE DE SAUMON
- CABILLAUD EN CROÛTE DE CHORIZO
- FONDANT DE POULET FARCI AUX HERBES
- COROLE DE LIMANDE AUX DEUX SAUMONS
- FONDANT DE PINTADE FARCI À LA NORMANDE

ACCOMPAGNEMENTS ET SAUCES

- POMMES DE TERRE GRENAILLES
- GRATIN DAUPHINOIS
- FAGOTS D'HARICOTS VERTS AU LARD
- TATIN DE LÉGUMES
- POÉLÉE CHAMPÊTRE
- FLAN DE LÉGUMES
- RATATOUILLE
- SAUCE PINEAU / COGNAC / MIEL / CHORIZO / VIANDE / FORESTIÈRE / POIVRE

BUFFET DE 4 FROMAGES AU CHOIX L'ART DU TERROIR

- LISTE DE FROMAGES SUR DEMANDES AVEC RAISINS OU FRUITS ROUGES ET NOIX

DESSERT DES MARIÉS AU CHOIX L'ÉCLAT SUCRÉ

- WEDDING CAKE ET SA CASCADE DE CHOUX TRADITIONNELLE
- 5 MIGNARDISES ET UN MACARON AU CHOIX
- CASCADE DE TROIS ENTREMETS AU CHOIX
- WEDDING CAKE FLORAL / PIÈCE MONTÉE

OPTIONS

PETITS PAINS ARTISANAUX
BOISSONS

LE SERVICE EST INCLUS DANS LA FORMULE



MENU FESTIN DES DRUIDES

64.90€ / PERSONNE - A PARTIR DE 50 CONVIVES

VIN D'HONNEUR ET ATELIERS

UNE ENTRÉE DES MARIÉS

UN PLAT - BUFFET DE 4 FROMAGES

UN DESSERT DES MARIÉS

SERVICE COMPRIS

VIN D'HONNEUR 5 PIÈCES APÉRITIVES SALÉES AU CHOIX
+ 1 CROQUE MONSIEUR OFFERT

ATELIER - 2 BROCHETTES À LA PLANCHA ET JAMBON SERRANO À LA COUPE

ENTRÉES AU CHOIX PREMIERS DÉCLICES

- FICELLE DE FOIE GRAS CHUTNEY DE FIGUES ET PAIN D'ÉPICES
- SAUMON FUMÉ ET SA CRÈME DE CITRON, SALADE FOLLE
- TARTARE AUX DEUX SAUMONS MANGUE CITRON VERT ET VINAIGRETTE D'AGRUMES
- AUMONIERE DE PETITS LÉGUMES ET GAMBAS, BISQUE DE HOMARD
- BOUCHÉE À LA REINE FONDUE DE POIREAUX ET PÉTONCLES VIN BLANC
- ASSIETTE TERRE ET MER SALADE DE TOMATES CONFITES
- BUFFET DE CHARCUTERIES ET SON COCHON DE RILLETES
- MELON HISTORIÉ, PASTÈQUE ET BROCHETTE DE TOMATE CERISE MOZZA PESTO

PLATS AU CHOIX L'ESSENCE DU FESTIN

- UNE VIANDE À LA BROCHE AU CHOIX / BRASERO
- CUISSE DE CANARD CONFITE
- ½ MAGRET DE CANARD
- BALLOTIN DE VEAU AU JUS TRUFFÉ
- PAVÉ DE BOEUF OU Tournedos de boeuf
- PAPILLOTE DE SAUMON
- CABILLAUD EN CROÛTE DE CHORIZO
- FONDANT DE POULET FARCI AUX HERBES
- COROLE DE LIMANDE AUX DEUX SAUMONS
- FONDANT DE PINTADE FARCI À LA NORMANDE

ACCOMPAGNEMENTS ET SAUCES

- POMMES DE TERRE GRENAILLES
- GRATIN DAUPHINOIS
- FAGOTS D'HARICOTS VERTS AU LARD
- TATIN DE LÉGUMES
- POÉLÉE CHAMPÊTRE
- FLAN DE LÉGUMES
- RATATOUILLE
- SAUCE PINEAU / COGNAC / MIEL / CHORIZO / VIANDE / FORESTIÈRE / POIVRE

BUFFET DE 4 FROMAGES AU CHOIX L'ART DU TERROIR

- LISTE DE FROMAGES SUR DEMANDES AVEC RAISINS OU FRUITS ROUGES ET NOIX

DESSERT DES MARIÉS AU CHOIX L'ÉCLAT SUCRÉ

- WEDDING CAKE ET SA CASCADE DE CHOUX TRADITIONNELLE
- 5 MIGNARDISES ET UN MACARON AU CHOIX
- CASCADE DE TROIS ENTREMETS AU CHOIX
- WEDDING CAKE FLORAL / PIÈCE MONTÉE

OPTIONS

PETITS PAINS ARTISANAUX
BOISSONS

LE SERVICE EST INCLUS DANS LA FORMULE

