

Menus Mariage *

*Tous nos tarifs TTC sont calculés sur la base d'un taux de TVA à 10%

Sont compris :

Petits pains individuels,
café,
nappage et serviette tissu,
vaisselle, verrerie, couverts et Service.

Nous ne prenons pas de droit de bouchon,
ni de dépassement horaire.

Nous nous déplaçons gratuitement
dans toute la région.

47,00 € TTC /pers.

Foie Gras de Canard et son chutney de figes violettes
ou
Sucette de Saumon, pomme Granny et verrine Pétoncle
en nougatine de Sésame
ou
Tartare de Saumon citron vert et Saumon fumé maison

Sorbet alcoolisé au choix
(Normand, Moscovite, Gascon, etc.)

Dodine de Pintadeau fourrée au pruneau Vieil Armagnac
ou
Couronne de Rouget en soufflé de colombo et noix de
Macadamia
ou
Pavé Ségala de Veau et son jus en muscat de Banyuls

Feuillantine aux 2 légumes (à choisir)

Plateau de fromages affinés (5 sortes)

Gâteau « de Soirée » et son coulis (parfum à définir)
ou
Pièce Montée à thème et sa nougatine (3 choux/pers.)

51,00 € TTC /pers.

Foie Gras de Canard entier et ses toasts chauds
ou
Parfait de Rouget et Saumon fumé
sur coulis de tomates fraîches et citron vert

Charlotte Saumon et Sole aux raisins verts et coulis de homard
ou
Pavé de Loup sur son lit provençal

Brochette de Caille et Pintadeau aux mendiants
ou
Croustillant de Canard confit, caramel d'orange

Feuillantine aux 2 légumes (à choisir)

Plateau de fromages affinés (5 sortes)

Gâteau « de Soirée » et son coulis (parfum à définir)
ou
Pièce Montée à thème et sa nougatine (3 choux/pers.)

58,00 € TTC /pers.

Duo de Foie Gras de Canard, émulsion au chutney de mangue
ou
Tatin de Foie Gras, épices et pommes caramélisées
ou
Salade gourmandine du terroir à l'huile de noix
(salade, Foie Gras, cou farci, magret séché)

Dos de Saumon rôti au parfum de Badiane, sauce « Elisabeth »
ou
Aumonière croustillante de dos de Bar au parfum d'agrumes
ou
Charlotte de Saumon et St Jacques en Dieppoise

Sorbets alcoolisés au choix

Pavé de filet de Boeuf, réduction au vieux Banyuls
ou
Tournedos de Canard Rossini
ou
Filet de Canette farci Périgourdine

Feuillantine aux 2 légumes (à choisir)

Buffet de fromages
(10 variétés et leurs confitures de figes, cerises, violette)

Gâteau « de Soirée » et son coulis (parfum à définir)
ou
Pièce Montée à thème et sa nougatine (3 choux/pers.)