

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.

à partir de **50,00 € TTC/pers.**

Foie Gras de Canard du Sud-Ouest mi-cuit et son pain mendiant et
chutney de fruits de saison

ou

Gravlax de saumon mariné par nos soins, fraîcheur de concombre
et huile vierge aux agrumes et framboise

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

Suprême de pintade aux champignons du moment
(girolles, cèpes ...)

ou

Pavé de veau du Gers Label Rouge et son jus de viande

ou

Poisson selon le cours

2 garnitures de légume au choix : gratin dauphinois, gratin
sarladais, fondant de courgettes, tomate provençale ...
liste non exhaustive suivant la saison

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.)

à partir de **60,00 € TTC/pers.**

Salade gersoise à l'huile de truffe (jeunes pousses, foie gras, cou
farcî, magret séché et autres pièces selon saison)

ou

Duo de tartares saumon fumé et saint jacques à l'huile vierge aux
agrumes et framboise

ou

Duo de foie gras de canard du Sud-Ouest et sa poire caramélisée et
chutney de fruits de saison

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

Tournedos de bœuf à la réduction de banyuls

ou

Filet de canette et son jus aux truffes

ou

Cassolette de saint jacques et écrevisses à la bisque de homard en
croûte légère

2 garnitures de légumes au choix : mille-feuilles de légumes
confits, gratin dauphinois aux cèpes ou à la truffe, ...
liste non exhaustive suivant la saison

Plateau de fromage composé par un Meilleur Ouvrier de France

Gâteau « de Soirée » et son coulis (parfum à définir)

ou

Pièce Montée à thème et sa nougatine (3 choux/pers.)