

Mariage

90€/Personne

Accueil citronnade

Cocktail de fruit : orange, ananas, citron, pamplemousse sur glace pilée et sa brochette de fruits frais

L'apéritif :

Corbeille de crudités et croustons tapenade et anchoïade

Mini brochettes: tomate mozzarella, jambon cru et melon, olives vertes et emmental

Les salés du midi : pissaladière, fougasses, assortiment de feuilletés

Les verrines fraîcheur : avocat et crevette à l'aneth, gazpacho et croustons, tartare de saumon frais

Le buffet :

Les légumes grillés à l'italienne (courgette, aubergine, poivron)

L'émincé de tomates mozzarella au basilic

Barigoule d'artichaut

Les cakes : roquefort et olives, saumon fumé et coriandre, jambon blanc emmental

Taboulé à la figue et menthe fraîche

Salade de poulpes

Les ateliers sur plancha cuisson minute :

La mer : gambas sauvage, noix de St Jacques Baie St Georges, filet de rouget.

La terre : foie gras de canard flambé au muscat sur canapé,

Le plat chaud servi à table :

Filet de bœuf en croûte sauce brune, gratin léger à la truffe et son tian provençal

Le buffet de fromage de nos régions :

Brie de Meaux, Roquefort, Saint Nectaire fermier, Cantal

Bûche cendrée, Banon, crottin de Chavignol, Brousse, Munster.

Les desserts au buffet

Le croustillant au chocolat, fraisier, mousse coco et cœur de framboise,

La cascade de fruits frais de saison

Le café et Assortiment de soirées

Tuile à la crème de marron chantilly

Tartelettes assorties

Eclair chocolat

Choux caramel

Choux crème de marron chantilly

Eau minérales plates et gazeuses

vin

Domaine de Ciselette Rouge et Rosé 1 Bouteille /3 personnes

Nous mettrons à disposition pour l'apéritif : pastis, Whisky, martini blanc, soda et jus de fruits.
Nous installerons un bar à cocktail en fin de repas pour vos invités avec gin, vodka, whisky, Get 27, tequila, Malibu jus de fruits, sodas...