

Le vin d'honneur

Corbeille de crudités variées tapenade et anchoïade avec croutons

Les mini brochettes fraîcheur : tomate mozzarella, jambon cru et melon, olives vertes et emmental

Les feuilletés variés : poivron rouge chèvre, saumon fumé basilic, tomate anchois, jambon blanc moutarde

Le repas sous forme de buffet avec divers points de service

1-les salades : Pâtes au poulet et légumes verts
Grecque, concombre, feta, tomate, olive, oignon, menthe
Caesar aux crevettes, croutons, ail, citron, parmesan
Taboulé aux figues
Orientale, pois chiche, coriandre

2-la cochonnaille : le jambon de Serrano
La rosette de Lyon
La caillette drômoise
La coppa Corse

3-la mer : Salade de poulpes
Cascade de crevettes
Le saumon en Bellevue

4-les préparations cuisinées : Tourte au poireau
Quiche Lorraine
Cake salé au chèvre et aux olives
Aubergines farcies à l'italienne

5-Les viandes froides : Poulet à la mexicaine
Rôti de bœuf
Noix de jambon mariné au miel

6- le chaud : Les petits farcis à la niçoise
Les gambas sautées au citron vert
Les seiches à la persillade

7-les fromages de nos régions : Brie de Meaux, Roquefort, Saint Nectaire fermier, Cantal
Buche cendrée, Banon, crottin de Chavignol, Brousse, Munster

8-Le dessert : La pièce montée des Mariés

Le café

Les eaux plates : minérale et gazeuse

Les vins domaine de Ciselette rouge et rosé 1 bouteille / 3 personnes

Le prix de la prestation complète et de 58€ / personne