



Nos Repas Assis Mariage

Nos Cocktails

8 pièces par personne, dont 1 animation culinaire

Nos pièces salées froides

Bonbon de foie gras

Mini œuf de caille au plat

Mini canapé guacamole et écrevisse

Mini wraps au saumon

Pince-moi de comté et abricot poivré

Crevette nénuphar

Bouchon de Sancerre

Nos verrines gourmandes

Verrine de caviar de poivrons et œuf de caille poché

Verrine de confiture de cerise noire et son nuage de fromage frais

Verrine de caviar de tomate et mousse de fromage frais



Nos pièces salées chaudes

Crevette parmentière
Mini tartelette à la fourme d'Ambert
Nems à la courgette
Coquille de Saint Jacques
Mini hamburger

Nos Animations culinaires – 1 au choix

Foie gras poêlé

Foie gras poêlé devant vos convives servi sur bannette tranchée

Gambas flambées

Gambas flambées devant vos convives servies sur un caviar Provençal

Plancha de Saint-Jacques flambées

*Saint-Jacques flambées devant vos convives servies sur une fondue de
poireaux*

Animation « Du petit Périgord »

*Terrine de foie gras toasté devant vos convives sur brioches et pain d'épices
accompagnés de chutney de figue*



Nos Boissons

Apéritifs

Soupe champenoise

Punch planteur

Les softs

Jus d'orange

Jus de pomme

Coca-cola

Coca-cola zéro

Perrier

Eau minérale

Orangina



Nos Entrées – 1 au choix

*Tartare de saumon frais et saumon fumé aux câpres et herbes fines
Accompagnée de citron et de blinis tièdes*

*Assiette de foie gras maison
Tranche de foie gras accompagnée de sa brioche chaude, chutney aux
figues, sel de Guérande, poivre en grains*

*La Tatin de tomates renversées
Déglacé de gambas au pastis, couronnée de glace au basilic*

Filets de rouget sauce safranée sur concassée de petits légumes

*L'Aumônière de foie gras poêlé
Accompagnée de mini-tomates grappe confites et pommes fruits, déglacé de
myrtille*

Feuilleté de Saint Jacques sauce Mornay et sa julienne de légumes

*Ecrin de tartare d'écrevisse et sa passion de Carpaccio de Saint-
Jacques marinés*



Nos Plats Chauds – 1 au choix

Saumon à l'unilatéral

Beurre d'agrumes et riz sauvage

Dorade juste saisie

Sauce vermouth sur déglacé de groseilles et risotto

Magret de canard

A la sauce Marsala

Suprême de volaille

Sauce Chablisienne

Noisette d'agneau

Au verjus des garrigues

Emincé de veau à la sauce bordelaise

Filet Mignon de porc à la Briard

Filet de bœuf à la sauce morilles



Nos Légumes – 2 au choix

Fagot de haricots verts
Demi-pommes aux airelles
Gratin dauphinois
Caquelon de Purée de pomme Vitelotte
Compotée de patates douces
Branche de romarin
Tian provençal
Flan de champignons
Poire Amandine
Timbale de riz basmati
Tonnelet de courgette à la fête

Notre Fromage

Assiette de Brie de Meaux
Accompagné d'un mesclun de salade

Petits pains blancs individuels et baguettes pour tout le repas



Nos Desserts

Le buffet desserts - Gâteaux & Pièce montée

Les Gâteaux

Dacquoise poire caramel

Délice aux trois chocolats

Bavarois framboise passion

Tarte au citron meringuée

Tarte Normande

Framboisier

Fraisier

Croustillant au chocolat

Les Pièces montées – 1 choix

Accompagnée d'un couple de mariés et de scintillants

La pièce montée « Traditionnelle »

2 choux par personne Garnis d'une crème au parfum des Îles

La pièce montée de macarons

4 macarons colorés par personnes



Possibilité d'un Wedding-cake

En remplacement du buffet de desserts

Parfums au choix chocolat, vanille, saveur fraisier ou moka...

La cascade de champagne offerte à titre commercial

Champagne fourni par vos soins

Nous ne prenons pas de droit de bouchon

Notre Menu Enfant

Entrée

Assortiment de crudités tomate, carottes râpées

Plat

Emincé de volaille à la crème et pommes sautées

Dessert

Moelleux au chocolat



Les Boissons

Eaux minérales Evian et Badoit en bouteille de verre

Café & Thé

Les vins en options tarifaire

L'art de la table, le nappage et le transport

Vaisselle

Assiettes carrées ou rondes selon votre choix

Couverts, Verrerie

Nappage et serviettes blanc

Transport sur site des fournitures et du matériel

Equipement d'office et de cuisine nécessaire à votre réception

*Fourniture de voilage satiné de couleurs & volumes pour la
décoration des buffets*

