



# *Nos Repas Assis Mariage*

## *Nos Cocktails*

*8 pièces par personnes, 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*

