



Nos Repas Assis Mariage

Nos Cocktails

8 pièces par personnes, dont 1 animation culinaire

Nos pièces salées froides

*Bonbon de foie gras Mini uf 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 uf 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*

