

## Menu - Repas de Mariage

53.00 €

### **Le plateau des fruits de mer**

(Langoustines, huîtres creuses, bigorneaux, crevettes roses  
Araignée ou tourteaux selon la saison)

ou

**La salade Périgourdine composée de foie gras maison au pommeau de Quimper  
de gésiers de canard et manchons confits, vinaigrette aux noix**

ou

**Les ballottines de truite de mer fumée dans les montagnes noires**  
Crème fraîche aux herbes du jardin, jeunes pousses de salade mélangées

\*\*\*\*\*

### **Les paupiettes de saumon de France à la fondue de légumes**

Sauce champagne

ou

**Le tournedos lotte de nos côtes rôtie, indienne céleri gingembre poivrons**  
Coulis de tomates et basilic

ou

**La cassolette des fruits de mer bretons braisés aux champignons d'ailleurs**

\*\*\*\*\*

**Le carré de veau fermier en cocotte, lait de coco et curry très doux**

ou

**Le filet de bœuf rôti, échalotes confites en émulsion de foie gras**

ou

**L'agneau de France braisé à la fleur de thym et romarin**

\*\*\*\*\*

### **Le brie de Meaux et pain aux noix, salade de saison**

\*\*\*\*\*

**La tulipe de la mariée aux fruits frais, sorbet fondant et coulis de fruits rouges**

ou

**La marquise au chocolat noir, crème aux pistaches Marocaines**

ou

**Présentation en pièce montée de trois gâteaux de mariage**

(opéra café chocolat, framboisier, soufflé rafraîchi aux poires caramélisées)

.../...

.../...

**Le menu à 53€** avec 2 plats (entrée ou poissons, viande, fromage et dessert) est au prix de 46.50 €

**Pour les menus 53 € ou 46.50 €**

*le kir royal servi à table avec 3 canapés* : est au prix de 4.50 €

**Cocktail Apéritif :**

*composé de deux coupes de kir royal et de cinq canapés originaux* : est au prix de 8.50 €

*(Parfait fondant au foie gras et pommes confites au cidre, verrine rafraîchie pastèque et herbes,*

*Emulsion avocat et crevette, crêpes de blé noir, faisselle jambon fumé, Feuilleté divers)*

*(Durée 2 heures maximum)*

### **INFORMATIONS DIVERSES**

\*\*\*

**Menu enfant** : une entrée, un plat et un dessert est au prix de 16.50 €

Le prix des menus comprend : la mise en place des tables, la vaisselle, le service, le débarrassage du repas

Le prix ne comprend pas : la décoration des tables

Notre prix est fixé pour un service de 5 heures maximum si dépassement nous facturons 45 € de l'heure par personnel présent (salle et cuisine)

Possibilité d'apporter les boissons (eau, vin blanc et rouge, etc ) soit 4.50€ en moins sur le prix du repas

**Buffet pour le soir** en annexe sans le service

Prix du service 45 € de l'heure par personnel de salle (1 personne pour 35 convives)