

# REPAS DE MARIAGE SPECIAL CHÂTEAU

## /DEMEURE DE CHARME

Avec une entrée : **53,00 €** Avec deux entrées : **60,00 € / personne**

### COCKTAIL / VIN D'HONNEUR

#### Canapés :

Foie gras et figues

Magret fumé / cerise

Blinis au tarama

#### Verrines :

Tomate cerise / Mozarella / Basilic

Fondue d'avocat, émiettée de crabe

#### Cuillères :

Emincé de thon / crème citron

Légumes confits à l'huile d'olive

#### Ateliers chauds devant les clients :

Foie gras / Pain d'épices

Queues de gambas

**En saison :** Brochette fruits frais (melon - ananas - fraise)

### MENU

Assiette du Lot (magret - gésiers confits - médaillon de foie gras - noix - petites pousses du jardin)

Tranche de foie gras, compotée d'oignons et ses tomates, pain d'épices

Salade d'avocat au saumon fumé et queues de gambas vinaigrette parfumée

#### ET/OU

Lotte braisée sur petite brunoise au lard sauce nantaise

Cassolette de Saint-Jacques, scampi, sauce crustacés

Pavé de sandre, julienne de carotte, velouté à la crème

#### La pause rafraîchissante

Magret de canard marqué sauce au foie gras et Madère

Suprême de pintade sauce forestière

Pièce de bœuf à ma façon

Pavé de saumon sauce crème

Garniture assortie

#### **Trio de fromage sur quelques feuilles**

Pièce montée 3 choux / personne

Assiette gourmande

#### **Pain et café inclus**

**Prestations annexes :** Fourniture de boissons, location de tables rondes, vaisselle, nappage, serviettes, mise en place, dressage des couverts, à convenir ensemble.