

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 / Mozzarella / 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.