

REPAS DE MARIAGE / BANQUET

tout compris - 50,00 euros par personne - hors boisson

VIN D'HONNEUR / COCKTAIL

Canapés :

Foie gras et figue ; jambon de Parme et griotte ;
rillettes de saumon ; mousse de thon poivron et crevettes ;
fromage et œufs de truite ; wrap jambon blanc fromage aux fines herbes

Chaud :

Mini pizzas ; accras de morue ;
Atelier chaud devant les convives : mini- hamburgers

MENU

Une entrée au choix

Mesclun de saison au pain d'épices et médaillasson de foie gras, compotée
d'oignons et ses toasts

Tartare de saumon à l'aneth

Salade d'avocat, saumon fumé et crevettes

Gâteau de pommes de terre au foie gras, petit jus

Un plat au choix

Suprême de volaille sauce forestière

Filet mignon de porc rôti, sauce foie gras

Dos de cabillaud, sauce crème

Garniture assortie : Pomme paillasson et légumes de saison

Salade de saison et Brie de Meaux

Dessert

Assiette gourmande : Framboisier, craquant au chocolat, brochette de fruits

Prestation incluant : pain et buffet de café , location de verrerie et vaisselle,
service 7 heures de présence.

NON COMPRIS : toutes les boissons