

# 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 médaillon 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 paillason 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