

Réceptions de mariage

Cocktail de bienvenue 15.80 € / pers. 11 pièces par personne

Briochette au foie gras
Wrap poulet tandoori, cerfeuil et carottes
Brochette de crevettes à l'aneth et citron vert
Brochette de mozzarella, tomatine et goutte de poivron
Perle de saumon fumé à l'aneth



Focaccia aux tomates cerise et chiffonade de jambon cru
Wrap à la truite fumé alfalfa et fromage frais
Brochette de scamorza fumé bresaola et oignon au balsamique
Mini navette jambon morbier
Brochette de poulet à la moutarde de Meaux et Chardonnay
Moelleux au citron confit, crème à l'aneth et truite fumée

Notre sélection de menus

Prestige

52.50 € / pers.

Marbré de foie gras au magret fumé et son chutney de figues
Velouté de lentilles au tamarin et chantilly à la truffe
Mélange de jeunes pousses



Ravioles aux écrevisses
Velouté d'asperges vertes



Filet de bœuf charolais aux morilles et Macvin
Gratin dauphinois
Petite ratatouille au basilic

Terre & lac

46.50 €/pers.

Verrine d'omble chevalier aux citrons confits
Filet de perche en escabèche
Céviche de truite au citron vert
Mesclun de saison
Vinaigrette perlée au balsamique



Croustade de sot-l'y-laisse de poulet au foie gras et trompettes



Suprême de poulet aux tomates confites
Pesto de roquette et basilic
Millefeuille de légumes au curry breton
Ecrasée de pommes de terre au chorizo



Réception de mariage

Notre selection de menus

Tradition

46.80 € / pers.

Crème brûlée de foie gras aux
noisettes
Brochette de foie gras et pommes aux
spéculos
Foie gras à la fleur de sel
Mescun croquant de saison



Soufflé de brochet
Coulis d'écrevisses
Feuilleté au Comté



Suprême de poulet fermier aux morilles
et vin jaune
Méli-mélo de légumes oubliés rôtis au four
Ecrasée de pommes de terre à la
ciboulette

Foie gras & Saumon

44.50 € / pers.

Foie gras au torchon à la fleur de sel et
épices maison
Brioche au beurre de Bresse
Confiture d'oignon au Sauterne
Roquette et endives carmin au
balsamique



Soufflé aux 2 saumons
Sauce mousseline aux asperges vertes
Chips au parmesan



Médailon de filet mignon grillé
(Version veau : +5€/ pers.)
Velouté de tomate au romarin
Piperade au chorizo
Risotto aux citrons confits

Buffet de fromages affinés et faisselle

6.80 € / pers.

Brie, Bleu de Gex, Comté, Roquefort,
Chèvre, Morbier, Faisselle

Service et livraison

Serveur : **38€ / h.**

Cuisinier : **38 € / h.**

Location de vaisselle : **Tarif sur demande**

Livraison possible : **Tarif selon distance**

Corbeille de pains

2.80 € / pers.

2 boules et 4 tranches