

## « LE MENU MARIAGE BUFFET »






### L'APERITIF :

Sangria rouge  
Jus d'orange, coca et limonade

Brasucade de moules au feu de bois  
Assortiment de tapenades

### LE REPAS :

#### Buffet d'entrées :

-  -Assortiment de charcuterie :  
jambon cuit, saucisson de taureau, chorizo, saucisse sèche, rosette, jambon cru
-  -verrines de soupe froide et tomates au pistou
-  -salade de riz camarguais (riz, poulpes, crevettes, olives, mayonnaise, poivrons)
-  -salade de poulpes et pommes de terre persillées
-  -wrap au saumon fumé

**Option atelier de jambon Serrano à la découpe et son pan con tomate 3€ par personne**

.....

#### Le plat à définir parmi :

Paëlla au poulet, crevettes, fruits de mer et chorizo

OU

Gardiane riz aux petit oignons cuisson feu de bois

OU

Filet mignon de porc rôti jus balsamique, accompagnement :  
Légumes verts ET Pomme Macaire OU mousseline d'artichauts

OU

Animation planchas accompagnée de son gratin, au choix parmi :

Filet de caille (3 par personne)

Filet mignon de porc (3 par personne)

Petites seiches persillées (3 par personne)

Emincé de poulet (3 par personne)

Gambas (2 par personne)

.....

**Plateau de fromage**

.....

**Le dessert à définir parmi :**

Pièce montée

OU

Assortiment de petits desserts individuel

OU

Royal au chocolat

.....

*Café et service compris*

*Eau plate et eau gazeuse comprises*

*Vin non compris*

*Option vin 2€ par personne en carafe*