

MENU DES GUARRIGUETTES 2

Mariage

Le cocktail en 8 pièces et deux animations

Voici les pièces à sélectionner (8) :

Les pièces froides :

Wrap kefta beurre tomate
Mini club au canard et son confit d'oignon doux
Verrine de légumes grillés et dès de brebis
Pic tomate confite et mozzarella mariné au pesto
Duo de shooter : « tomate fraise basilic, courgettes vache qui rit »

Les pièces chaudes :

Mini burger au cheddar
Croustillant de légumes à l'indienne
Accras de morue, sauce aigre douce
Feuilletés emmental et tapenade
Mini tielle sétoise

Les deux animations à choisir parmi :

- ✚ La découpe de jambon Serrano, pain aux céréales
- ✚ Bar à gaspacho : légumes mixés et assaisonnés devant vous
- ✚ La découpe de saumon Gravlax sur blinis et crème ciboulette
- ✚ Le banc de l'écailler avec les huitres de Bouzigues et citron (supplément 0,50€ par personne)
- ✚ La plancha de magret de canard grillé à la fleur de sel de Camargue
- ✚ Le wok émincé de volaille, poêlée de légumes thaï, soja, pousses soja, gingembre frais, nouilles chinoises
- ✚ La plancha de queues de gambas décortiquées, marinade au soja, coriandre, gingembre

Le repas :

Mise en bouche à définir :

- Chèvre frais, caviar d'aubergine et son coulis de tomate basilic servi en verrine
- Mille-feuille de saumon, crème montée au citron, présenté sur sa tartine de pain au blé noir
 - Cube de thon mi- cuit en croute de sésame et sa mangue confite

(Si vous souhaitez une entrée du « menu des Guarriguettes 1 », à la place de la mise en bouche le supplément est de 2€ par personne)

Le plat à définir parmi :

- ✚ Le dos de cabillaud sur sa fondue de poireaux beurre des îles à la vanille Bourbon
- ✚ Punta de lomo, sauce à l'ail grillée et piment d'Espelette accompagné de sa tarte feuilletée aux champignons, tomates grappes confites au thym
- ✚ Pièce de bœuf prise dans le filet, cuisson basse température, jus court échalote et vin de pays, gâteau de polenta aux olives, petite brochette de légumes
 - ✚ Pavé de veau d'Occitanie crème aux bolet cèpes sur sa pomme Anna et sa petite brochette de légumes grillés
- ✚ Magret de canard déglacé aux framboises, lingot d'écrasé de pomme de terre au Cantal jeune, tomates cocktail confites

Le fromage à définir parmi :

- La tome catalane AOP, confiture de cerise noire et son mesclun à l'huile de noisette
 - Roquefort AOP, beurre et assortiment de fruits secs
- Planche de fromage : toma catalane AOP, camembert AOP, fourme d'Ambert

Le dessert servi à table ou sous forme de buffet à définir parmi :

 **Le gâteau des mariés : un entremet à choisir**





- Feuillantine chocolat : mousse chocolat noir intense, praliné feuillantine, glaçage chocolat noir
- Rouge fétiche : compotée de framboise, mousse vanille et chocolat noir, éclats pistaches, framboises
- Spéculoos : mousse spéculoos, mousse Gianduja et brisures de Spéculoos

Ou

 **La planche Gourmande (3 pièces par personne) :**

- Assortiment de macarons aux notes fruitées
- Tartelette ganache, chocolat noir
- Duo de verrines : mousse au muscat de Frontignan, crème citron et meringue, mousse chocolat blanc, framboises et éclats de pistaches

Ce menu comprend :

-  2 pains Solène et service compris
-  Café et sa gourmandise
-  eau minérale Evian (une bouteille pour deux personnes)
-  Badoit (une bouteille par personne)

Agrémentez vos desserts :

- Pièce montée de choux vanille 2€ par personne
- Fontaine de chocolat avec ses fruits frais et Chamalow 2,50€ par personne
- Mini crêpes maison et ses garnitures : sucre, confitures 2€ par personne

Les options boissons :

+ L'accueil soft : 0,50€ par personne

Table d'accueil nappée avec vasque de glaçons, gobelets et eau plate, eau gazeuse (sans service)

+ Bar à limonade : 1€ par personne

Eau pétillante citronnée menthe servie dans une bonbonnière avec robinet

+ Bar à smoothie : 2€ par personne

Stand de fruits mixés devant vous

+ Pause glacée : 1,60€ par personne

Languedocien, italien ou Normand

+ Pack boissons softs pour cocktail et open bar: 1,80€ par personne

Coca-cola (une bouteille pour 7 personnes)

Jus d'orange (une bouteille pour 6 personnes)

Eau de source (une bouteille pour 4 personnes)

Eau gazeuse (une bouteille pour 7 personnes)

+ Les cocktails : 6€ le litre

Cocktail exotique au rhum blanc et Angostura

Soupe façon champenoise (crémant, Cointreau, Pulco, sucre de canne)

Sangria rouge ou Sangria blanche

+ Le bar à cocktail de 0H00 à 1H30, minimum 80 verres : 4€ le verre

Mojito

Caipirinha

Pina Colada