

## « LE MENU GOURMET »

Sur la base du menu « mariage tradition » avec un vin d'honneur copieux et un plat unique

### L'APERITIF :

Sangria rouge  
Jus d'orange, coca et limonade

- ✚ Brasucade de moules au feu de bois
- ✚ Assortiment de Tapenades
- ✚ Anchoïade
- ✚ Verrines de caviar d'aubergines au chèvre et crumble de parmesan
- ✚ Wrap au saumon fumé
- ✚ Brochettes d'artichauts marinés et Involtini au chèvre

### LE REPAS :

**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*