

« LE MENU MARIAGE TRADITION »

L'APERITIF :

Sangria rouge
Jus d'orange, coca et limonade

Brasucade de moules au feu de bois
Assortiment de tapenades

LE REPAS :

L'entrée à définir parmi :

Wrap au caviar d'aubergines et chèvre frais, queue de gambas rôties
OU

Craquant de légumes marinés au pistou, tomates séchées et brandade
OU

La brochette d'artichauts, magrets fumés, Involtini au chèvre et salade verte

.....

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