

MENU MERVEILLEUX

Mariage

LE VIN D'HONNEUR

Nous vous proposons deux Vin d'Honneur pour ce menu

Option vin d'honneur numéro 1 :

Boissons et cocktails :

La soupe Champenoise
Le punch
Jus de fruits, sodas, ice tea, Perrier

Les pièces salées:

La pizza
La quiche lorraine
Les feuilletés
La brasucade de moules au feu de bois
Gougères
La tapenade
L'anchoïade

Option vin d'honneur numéro 2 :

Sur la base du vin d'honneur numéro 1 avec le pole fraicheur en supplément

Boissons et cocktails :

La soupe Champenoise
Le punch
Jus de fruits, sodas, ice tea, Perrier

Les pièces salées:

La pizza
La quiche lorraine
Les feuilletés
La brasucade de moules au feu de bois
Gougères
La tapenade
L'anchoïade

Le pôle Fraicheur:

La soupe froide de tomates au pistou et brandade
Le wrap au saumon fumé
La brochette d'artichauts et magret fumé
La verrine de caviar d'aubergines au chèvre, crumble de parmesan

Option des animations Planchas

Pour remplacer votre entrée ou pour un vin d'honneur plus copieux

Minimum 3 pièces

- Les gambas marinées au gingembre **option 2€ par personne**
- Le steak de thon rouge grillé et mariné au pistou **option 2€ par personne**
 - Les supions en persillade **option 2€ par personne**
 - La brochette de poulet tandoori **option 2€ par personne**
 - La brochette de porc mariné **option 2€ par personne**
- La brochette de canard au miel d'épices **option 2€ par personne**

LE REPAS :

L'entrée à définir parmi :

Grosses asperges du Pays, brochette de gambas, craquant et vinaigrette de betteraves
(uniquement en saison) *Ou*

La fine tarte à la chair de crabe Ou

La terrine de foie gras de canard et compotée de figues acidulées (supplément 1€ par personne)

Le plat à définir parmi :

Les poissons

Le filet de daurade poêlé *Ou*

Le filet de loup rôti (supplément 2€ par personne)

Les viandes

Le pavé de taureau rôti *Ou*

Le Filet de bœuf rôti (supplément 2€ par personne) *Ou*

Le filet mignon de veau rôti (supplément 4€ par personne)

Deux accompagnements à définir parmi :

La pomme Macaire *Ou*

La mousseline d'artichauts *Ou*

Le ragoût de fèves *Ou*

Le ragoût de pois gourmand *Ou*

La ratatouille poêlée

La sauce à définir parmi :

- La crème de cèpes
- Le jus au vinaigre balsamique
 - Le jus au thym
 - La crème de romarin
- Le jus au poivre de Sèchuan

Le fromage à définir parmi :

L'assiette de fromages affinés *Ou*
Le fromage cuisiné

Le dessert MAISON à définir parmi :

Le royal chocolat *Ou*
L'entremet à la mousse de fruits (parfum au choix) *Ou*
Le café gourmand (Assortiment de petites mignardises servies avec un café) *Ou*
Le buffet de dessert (Assortiment de petites mignardises) *Ou*
La pièce montée du pâtissier

Café, thé, eau plate et eau gazeuse inclus dans le menu

Pain et service compris

Vin non compris

Pour ce menu, sont utilisés :

- Des assiettes rondes et carrées
 - Des couverts basic
 - Verre à eau, verre à vin
 - Cendrier
- Nappe et serviette en intissé