

Prestations mariages (nous consulter pour un devis personnalisé)

Exemples de sujets apéritifs

Toast Saumon fumé

Damiers de Tapenade

Fine Brandade de morue en vol au vent

Petites chèvres au thym sur son moelleux aux noix

Olives farcis, sur lit de beurre d'anchois

Crémeux de Foie gras sur son moelleux pain d'épice

Billes de melon et son effeuillée de jambon cru (en saison)

Friands au Jambon et à l'Emmenthal

Croissants à l'Anchois

Petits Pruneaux au lard fumé

Accras de morue

Moules farcies en beurre de persillade

Filet de Rouget sur son lit de ratatouille

Mini Poivrons farcis

Verrines : Crevettes sauce cocktail

Velouté de courgette, éclats de parmesan

Poivrons farcis

« Petits antillais » et sa compotée fine de pomme

Mousseline de chèvre, tomatade fraîche, fine tapenade noire

Tartare de saumon à l'aneth

Caviar d'aubergine, tartare de tomate

Purée de Petits pois, chorizo grillé

Fenouil au pastis, bar poché

Surimi, crème d'avocat, sauce cocktail

Crémeux butternut, éclats de marrons

Dés d'ananas, cocktail de crevettes

Mousse de carottes, bacon grillé

Crémeux de Foie gras, pain d'épice, fondant aux pommes

Crevettes sauce cocktail

Mini brochette Porc au curry

Mini brochette Dinde paprika

Crevette en robe de laurier et petits grillés fumés

Mini brochettes Tomates cerise et dés d'emmenthal

Pain Surprise (pain céréales garni à base de cochonaille)

Pain de la Mer (pain céréales garni saumon fumé, beurre d'anchois)

Planche du sud-ouest : magret de canard fumé, foie gras ficelle, terrine de canard, assortiment de fromages affinés du sud ouest, confit d'oignon

Planche montagnarde : chiffonnade de jambon cru, saucisson du pays, coppa, comté, beaufort, mendiants, confiture de figue,

Exemples d'entrées

Fraicheur Périgourdine (Magrets frais et fumés accompagnés de son toast de foie gras et de salade)

Assiette provençale (crespeù, mini caillette, toast de tapenade, poivrons marinés, salade)

Saumon fumé et ½ avocat farci à la chair de crabe

Cassolette de queues d'écrevisses sur son lit de poireaux et champignons sauce crustacés

Ballotine Strasbourgeoise, cœur fondant au Foie Gras

Accompagné de sa tranche de Jambon Cru

Marbré de Lapereau Confit d'oignon en sucré salé, fine Verte

Le « Mi cuit » du sud-ouest en terrine Déclinaison sucré salé

Exemples de poissons

Feuilleté de crabe, crème au beurre blanc

Filet de Dorade sébaste Sauce Ecrevisse

Escalope de Saumon Sauce Dijonnaise

½ Homard en Bellevue et son ½ Avocat Farci à la Chair de Crabe

Brochette de Saint Jacques Sauce Ciboulette

Poupeton de Langouste Sauce Armoricaïne (+2€)

Filet de Sole Sauce Lemon

Médailon de Lotte Sauce Ecrevisse

Exemples de viandes

Suprême de pintade sauce forestière aux cèpes
Fondant de volaille sauce poivrade
Souris d'agneau, jus réduit au thym
Cuisse de canette troussée aux cèpes
Longe de Veau Crémée de Morilles
Jeune pascal rôti, Sauce aux Cèpes ou à la crème d'ail
Magret de Canard Sauce aux Cèpes ou au poivre ou morilles
Suprême Dauphinois aux cèpes
Filet de Bœuf Sauce Poivrade

Les Accompagnements de la viande sont définis à l'avance en harmonie avec le plat choisi :

Ecrasé de pommes de terre, beurre de ciboulette
Tomates à la provençale
Le Dauphinois
Petit épeautre en cassolette aux aromates et légumes du jardin
Fagot de petits verts, salés fondants
La véritable crique
Tonnelets de courgettes
Mini flan de légumes et tomate cerise en brochettes
Le Classique Gratin dauphinois
Flan d'aubergine
Dauphinois aux cèpes
Fagot de petits verts, salés fondants

Pour vos buffets

Méli-mélo du jardin Anchoïade et vinaigrette
Terrine campagnarde, petits croquants
Effeillage de jambon cru
Délice du sud-ouest mi-cuit en terrine Douceur de figues, pain d'épices moelleux
Marbré de lapereau et son confit d'oignon

Fine mousse de courgettes, coulis au pesto
Crudités variées
Salade gauloise
Papeton d'aubergine, coulis de tomate à la provençale
L'original « Crespèu »
Mini caillette
Toast de tapenade
Salade de pâtes au pesto, éclats de parmesan

Terrine de de saumon à la mousse printanière
 $\frac{1}{2}$ Victoria au Cocktail de Crevettes
Le norvégien glacé
Tagliatelles fraîches aux crevettes et ciboulette
Terrine de crabe
 $\frac{1}{2}$ homard en Bellevue
 $\frac{1}{2}$ avocat Chair fine de crabe
Nos 3 saumons (tartare, mariné, et fumés)

La ronde des fromages

Brie, Bleu, comté, chèvres de pays
Mendiants et confiture de figue

Les desserts

Pièce Montée des mariés et sa fine nougatine
Farandoles de petites douceurs
Fontaine de chocolat
Mini macarons
Salade de fruits/Brochette de fruits
Gâteau américain

La pause digestive

Sorbet Citron vert au Vieux Marc de Provence
Sorbet poire alcool de poire
Sorbet pomme calvados