

Menu mariage n° 1



Gâteau de légumes et son coulis de poivrons
Salade verte et vinaigrette



Pavé de volaille sauce homardine
Gratin dauphinois
Tomate provençale



Tomme de Savoie et Reblochon
Mesclun à l'huile de noix



Bavarois framboise et coulis fruits rouges



Café et pain



Menu mariage n° 2



Rillettes de saumons et truite fumée sur sablé parmesan
Roquette et vinaigrette aux agrumes



Pavé de veau sauce forestière
Polenta rôtie aux tomates confites
Fagot d'asperges vertes lardé
Tomate au romarin



Demi St Marcellin pané et jeunes pousses



Royal chocolat et framboisier



Café et pain



Menu mariage n° 3



Trilogie de foie gras : Mi-cuit, à la figue et au magret fumé
Confit d'oignons rouges, mâche et toasts grillés



Pavé de veau sauce morilles

Risotto aux asperges vertes

Jeunes carottes fanes glacées

Flan de courgette



Tomme de Savoie, reblochon et bleu de sassenage

jeunes pousses et vinaigrette au balsamique



Pièce montée (1 choux/pers)

Buffet de dessert : 3 entremets au choix

Salade de fruits frais



Café et pain



Menu mariage n°4



Mille feuilles de saumon fumé et fromage frais
Carpaccio de thon au citron vert et gambas tiède
Roquette et huile vierges



Pavé de boeuf sauce périgourdine
Timbale de riz safrané et chorizo
tomate farcies aux girolles et flan méridional



Aumônière de st Marcellin, bleu de Sassenage et Beaufort
Jeunes pousses et vinaigrette au balsamique
Pain aux noix



Entremet chocolat blanc/myrtille et mille feuilles framboise
Pièce montée macarons (1/pers)



Café et pain



Menu mariage n°5



Tartare de tomates jaunes et coriandre fraiche,
Mille-feuilles cœur de bœuf et mozzarella (chaud)
Roquette et crème de balsamique



Carré d'agneau au thym frais et jus court
Boulgour au pleurote façon risotto
Asperges vertes au parmesan
Flan de patate douce



Cigare gorgonzola et figues
jeunes pousses et vinaigrette au balsamique



Pièce montée choux et macarons
Crème brûlée et mousse de chocolats



Café et pain

