



Trait d'Or
vous propose:

Menu mariage 50 euros par personne

Vin d'honneur (12 pièces par personne)

Roulé fromage de chèvre et légumes du soleil

Délice de cabillaud et saint jacques parfumé à la truffe

Saumon fumé et crème citronnée sur pain aux céréales

Verrine fraîcheur surimi, avocat, pomme granny

Canapé poivrons confits et chorizo sur pain au pesto

Bouchée de poulet à l'oriental

Navette de thon, moutarde à l'ancienne et cébette

Bouché de crevette au saveurs asiatiques

Briochin foie gras et figue

Canapé caviar d'aubergine et féta

Boissons alcoolisées

Soupe champenoise

Mojito

Mojito à la fraise

Sangria

Punch aux saveurs des îles

Boissons soft

Cocktail de jus de fruits mangue, orange passion

Virgin Mojito

Virgin Mojito à la fraise

Assortiment jus de fruits divers

Entrées

Salade italienne au thon, cœurs d'artichauts, poivrons confits et olives noires

ou

Salade norvégienne au saumon fumé et sa vinaigrette aux agrumes (+1 euro)

ou

Duo tomate et green zebra à la mozzarella au et sa vinaigrette au basilic

ou

*Salade de poulet mariné, mesclun de jeunes pousses tomate cerise et pétale de grana
padano*

ou

Salade périgourdine (+1 euro)
(Mesclun de jeune pousse, gésier de canard, magret de canard fumé, tomates cerises)

ou

Salade de crevettes aux saveurs thaïlandaise

Plats chauds

Dos de cabillaud sauce crustacé accompagné de riz de camargue et légumes de saison

ou

Filet mignon de porc sauce crémeuse aux champignons et estragon accompagné de pommes grenailles et poêlée de légumes

ou

Suprême de volaille sauce vin rouge et poitrine fumée accompagné de purée de patate douce et petits légumes

ou

Tajine d'agneau aux pruneaux, légumes couscous et semoule

ou

Confit de canard, gratin dauphinois, et courgettes et champignons

ou

Estouffade de boeuf bourguignonne, tomate au chorizo, purée de pomme de terre et poêlée de légumes

Filet de canard sauce miel et framboise accompagné de gratin dauphinois et petits légumes

ou

Dos de cabillaud au beurre d'estrageon, mousseline de céleri et tomates cerises rôties au romarin

Assiette de fromages 5.20 euros

Brie de meaux, comté affiné, bûche de chèvre de touraine accompagné de salade verte et vinaigrette oignons et échalotes

Petit pain individuelle

Desserts

Feuillantine au chocolat

Entremet aux fraise

Tiramisu

Entremet speculoos

Pièces montée et wedding cake supplément 3.20 euros

Option vin rouge saint Nicolas de Bourgueil et vin blanc Tarani: 4.60 euros

Pain individuel: 0,80ct euros

Option café et thé: 2.20 euros

Option vaisselle: 3.4 euros

Option nappage et serviette (imitation tissu): 1,40 euros

Option service à table (25 personnes): 180 euros