

# MENU MARIAGE

A PARTIR DE 70 € TTC



## COKTAIL APERITIF

(5 suggestions au choix parmi la liste ci-dessous, plusieurs pièces par personne.) Service inclus.

### **Tartinables & Croûtons**

- Tapenade noire & croûtons
- Tapenade verte au chèvre & croûtons
- Thonnade, échalotes, ciboulette & croûtons
- Crème de chorizo & croûtons

### **Bouchées Apéritives & Feuilletés**

- Feuilletés apéritifs (saucisse, merguez, tapenade, etc.)
- Gougères au comté
- Mini croque-monsieur
- Mini hot-dog

### **Bruschettas & Fougasses :**

- Bruschetta corse (crème figatelli, coppa, fromage de brebis)
- Bruschetta ibérique (crèmeux chorizo, poivrons confits, tomme espagnole)
- Assortiment de fougasses artisanales

### **Financiers Salés :**

- Financiers jambon & olives
- Financiers lardons & raclette
- Financiers chorizo & emmental

### **Focaccias Gourmandes :**

- Gorgonzola & jambon de Parme
- Speck Beretta & pesto maison
- Roquefort & noix

### **Wraps & Sandwichs Gourmands :**

- Wrap italien (jambon cru, crème de parmesan, roquette)
- Wrap saumon & Boursin
- Wrap chorizo & poivrons confits
- Mini club sandwich thon, mayo maison & œuf
- Mini burger bœuf, cornichon & moutarde ancienne
- Mini burger magret fumé, oignons confits & crème de tomates séchées

### **Suggestions Fraîches & Banderilles :**

- Plateau de charcuterie artisanale & ibérique
- Banderilles chorizo & olives farcies à l'anchois
- Banderilles tomates cerises & billes de mozzarella marinées au basilic
- Œufs mimosa (mimocorse, mimotruffe ou bravas)
- Suédois saumon gravlax, crémeux yuzu & fruit de saison

## **PLANCHA GOURMANDE**

(3 suggestions au choix parmi la liste ci-dessous, plusieurs pièces par personne.) Service inclus.

### **Produits de la mer :**

- Seiche à la plancha
- Gambas en persillade
- Brochette gambas & ananas
- Rouget à la tapenade sur croûtons
- Thon mi-cuit façon Tataki
- Saint-Jacques au chorizo ou huile de truffe \*

### **Viandes & Volaille :**

- Magret de canard à la fleur de sel
- Brochettes de poulet mariné
- Araignée de porc marinée au curry ou sauce basque
- Cœur de canard en persillade
- Brochettes de kefta
- Foie gras poêlé \*
- 

### **Légumes & Accompagnements :**

- Pimientos del Padrón
- Patatas bravas
- Asperges rôties
- Brochettes de légumes grillés
- Poivrons grillés

# PLAT CHAUD SERVI À TABLE

(Au choix parmi les propositions suivantes.) Service inclus.

## **Viandes grillées à la broche (accompagnements & sauces à définir ensemble):**

- Barons d'agneaux des Alpilles
- Porcelet de la Crau
- Jambon de porc noir
- Épaule de veau de Lozère
- Carré de côtes de bœuf

## **Autres options de plat principal:**

- Ballotine de volaille fermière, sauce morilles, pavé de polenta aux olives & noisettes
- Quasi de veau fermier, jus réduit aux herbes, grenailles confites & petits légumes
- Pluma de porc ibérique rôtie, gratin au vieux comté & petits légumes
- Dos de cabillaud en croûte de chorizo Bellota, risotto crémeux aux girolles & tomates séchées

# FROMAGES AFFINÉS & SALADE

- Plateaux de fromages affinés à partager
- Ou chèvre d'Ardèche à l'huile d'olive AOP & herbes de Provence, mesclun

# DESSERT & CAFÉ

- Pièce montée (3 choux ou 2 choux & 1 macaron par personne, nougatine)
- Ou dessert au choix (à définir ensemble)
- Café inclus





# INFORMATIONS COMPLEMENTAIRES

## **Produits premium :**

Langouste, homard, côtes mûr es, etc. (Sur devis)

## **Remarques :**

- Inclus : nappage et serviettes en tissu blanches, verrerie, vaisselle, pains
- Service compris
- Fabrication maison & produits artisanaux
- Certaines suggestions peuvent varier selon la saison
- Menu personnalisable selon vos envies et budget
- Vaiselles Sorella en mati eres naturelles pour les cocktails dinatoires: Sur devis