

Menus de Mariage

Du vin d'honneur au dessert...



Vin d'honneur :

12.70 € P/P.

Un choix vous est proposé pour la boisson : sangria aux fruits de saison, kir châtaigne ou griotte, jus de fruits pour les enfants. (hors champagne, nous comptons 2 verres par personne et un choix unique pour tous les convives).

Cette boisson sera accompagnée d'un buffet de 8 pièces salées froides à choisir,

Canapés découverte,(exemples : crème de citron/saumon fumé et aneth, mousse de chèvre/ananas, crevette et guacamole, tapenade noire, noix de jambon sur beurre moutarde, foie gras de canard sur pain d'épices).



Menu Découverte :

29.50 € P/P.

Entrée, (exemples : crème brûlée au foie gras ou magret de canard fumé et chutney de poire **ou** terrine de la mer voilée de saumon fumé **ou** salade lyonnaise **ou** tatin de foie gras mi-cuit et salade de jeunes pousses **ou** cassolette océane sur lit de julienne de légumes).

Plat chaud, (exemples : queue de lotte sauce homardine et sa timbale de trois riz, tomates grappe braisées et petits légumes de saison **ou** noix de veau tranchée et son flan de carottes au cumin et pommes de terres rôties au romarin **ou** filet de poularde sauce écrevisse avec gratin dauphinois et courgettes).



Buffet froid et son plat chaud :

24.50 € P/P.

Charrette du maraîcher, assortiment de 3 salades composées au choix, (exemples : taboulé au poulet, salade de lentilles avec oignons rouges et lardons, salade piémontaise, carpaccio de champignons et sa persillade, salade de céréales gourmandes, salade de haricots verts et oeufs durs, carottes râpées).

Etal du charcutier lyonnais, un éventail de notre charcuterie lyonnaise,

Rosette, jambon cru, terrine maison, pâté croûte, le tout accompagné de cornichons, petits oignons grelots, beurre moutarde.

Mini brochettes fraîcheur, (exemples : jambon cru/mozzarella, tomate cerise/mozzarella, magret de canard fumé/pruneau, crevettes marinées, cagette de petits légumes et sauces).

Verrines tentation, (exemples : poivron/chèvre/crumble, mousse de betterave avec speck grillé, salade de perles, mini ratatouille et mousse de chèvre).

Navettes d'ici et d'ailleurs, (exemples : mousse de chorizo, truite fumée, caviar d'aubergine/rouget, gougère à la mousse de jambon, crème d'anchois).

Et de 2 pièces salées chaudes à choisir,

Ribambelle de feuilletés, (feuilletés saucisse, mini quiche, sacristain aux graines de sésame, min croque monsieur, mini pizza, allumette au fromage).

Les curiosités, (moules à la provençale, noix de St Jacques à la dieppoise, bouchée escargot bourguignon).

Les grillés du charcutier, marinés dans une sauce onctueuse, (diots de Savoie tranchés, knackies, boudin blanc aux cèpes).

Mise en place du buffet : nappage, verrerie, serviettes et service inclus.

Fromage, assiette de fromages de nos régions avec une petite salade verte de saison.

Dessert, Pièce montée de choux traditionnelle **ou** pièce montée revisitée (supplément de 0.80 € P/P) **ou** galerie de desserts (exemples : poirier chocolat et feuillantine, mousse aux fruits de saison, fraisier, poirier, pêcher, tiramisu nature ou spéculoos).

Avec petit pain individuel et pain de campagne tranché.

Hors boissons, champagne, nappage, vaisselle et service.

Banc du poissonnier,

Terrine de la mer aux petits légumes avec sa mayonnaise citronnée, brochette de crevettes marinées avec une sauce américaine (animation à la plancha), coupelle de rouget et sa mayonnaise safranée.

Plat chaud, 1 choix unique pour tous les convives,

Filet de poularde sauce écrevisse, flan de carottes au cumin et tomates cocktail braisées **ou** Tranche de rôti de veau sauce velours et sa julienne de légumes aux olives **ou** Feuilleté de saumon à la lyonnaise, sauce citronnée et riz jaune.

Accompagnement de saison,

au choix : gratin dauphinois, bouquetière de légumes de saison, flan de courgettes, gratin de patates douces, fenouil braisé, fagot de haricots verts lardé, pommes de terre grenaille sautées, ratatouille.

Chez le fromager,

Assortiment de fromage de notre région **ou** fromage blanc et sa crème fraîche.

Pour les enfants vous trouverez de quoi leur faire plaisir dans les prestations complémentaires.

Hors boissons, champagne, nappage, vaisselle et service.