

Menu de Mariage

Voici 2 menus de mariage pour la saison 2025. En fonction de vos envies je peux aussi personnaliser votre menu. Les boissons alcoolisées, les champagnes, les softs et la verrerie vaisselle ne sont pas fournis. N'hésitez pas à me demander les détails et la composition des cocktails, des salades, et des viandes et les prix.

Menu Le Plaisir

(Pour un minimum de 40 invités adultes).

Votre Cocktail

10 Pièces cocktail apéritif

Cuillère de saumon mariné

1 Blini gourmand au crabe

1 Blini magret et crème de noix

1 Choux pavot confit de figues foie gras par personne

1 Involtini

1 navette de rilette de poulet

1 wrap saumon fumé

Animation plancha

2 Brochettes de poulet tandoori

1 beignet de crevette panko

Choisir une Entrée Chaude Ou Froide

Entrées Froides

- Saumon gravlax au curry et aneth, rémoulade de céleri et pomme granny

- Burrata, crème d'artichaut citronnée, copeaux de parmesan

- Assiette estivale, melon ou pêche en saison, tomates, jambon, mozzarella

- Tartare en croustillant de la mer

Entrées chaudes

- Croustillant de canard confit
- Escargot de bourgogne en fricassé de jeunes légumes, brioche grillée

Plat Chaud Viande Ou Poisson, Choisir

1 Plat

- Suprême de poulet fondant à la bisque d'écrevisses
 - Pavé de saumon à la Toscane
 - Filet de bar rôti et son beurre blanc
 - Pavé de saumon sauce vierge
- Ballotine de volaille aux champignons
 - Croustillant de confit de canard

Accompagnement 1 au choix

- Gratin Dauphinois aux cèpes
- Fricassée de légumes de saison
- Ecrasé de pomme de terre au beurre muscadé
 - Tatin de légumes

Assiette de Fromages variés

Dessert

A déterminer ensemble. La pâtisserie peut être achetée chez votre Pâtissier

Café

Menu Les Saveurs

(Pour un minimum de 40 invités adultes)

Votre Cocktail

10 Pièces cocktail apéritif

- 1 Verrine aux deux saumons
- 1 Blini grosse Crevette
- 1 Blini magret et crème de noix
- 2 Choux pavot confit de figues foie gras par personne
- 1 Wrap comté et jambon cru

Animation plancha

- 1.5 Brochette de poulet tandoori
- 1.5 Brochettes de Crevette ananas et chorizo
- 1 Noix de saint Jacques au tartare d'algues

Choisir une Entrée Chaude Ou Froide

Entrées Froides

- Saumon gravlax au curry et aneth, rémoulade de céleri et pomme granny
- Burrata, crème d'artichaut citronnée, copeaux de parmesan
- Charlotte de crabe, grosse crevettes, noix de cajou et mangue sur un lit de blanc de poireaux étuvés
- Assiette de foie gras au porto et Armagnac, confit de figues.
- Tataki de Bœuf mariné au soja, sésame, chutney d'oignons confit

Entrées chaudes

- Croustillant de canard confit
- Escargot de bourgogne en fricassé de jeunes légumes, brioche grillée

Trou Normand (facultatif)

Sorbet poire ou citron avec alcool de poire

Plat Chaud Viande Ou Poisson, Choisir

1 Plat

- Epaule d'agneau confite au miel, jus déglacé au romarin
- Suprême de poulet fondant sauce aux morilles
- Souris d'agneau au thym et romarin (supplément de 1.5€ par personne)
- Filet de Daurade royale crème de chorizo
- Fondant de bœuf au cidre
- Croustillant de confit de canard

Accompagnement 1 au choix

- Gratin Dauphinois aux cèpes
- Fricassée de légumes de saison
- Ecrasé de pomme de terre au beurre muscadé
- Tatin de légumes

Assiette de Fromages variés

Dessert

A déterminer ensemble. La pâtisserie peut être achetée chez votre Pâtissier

Café

