



# Menu la rose

## Entrée

Tartare de saumon gravlax  
crème citron

## Plat

Tournedos, sauce foie gras  
Écraser de patates douces , millefeuille de légumes

## Dessert

Gâteau des mariés  
Farandole de dessert

**tarif par personne 70 €**

FG.Alliance Traiteur  
le plaisir d'une cuisine gourmande



---

# Menu la violette

## Entrée

Foie gras, poire poché au vin rouge  
accompagné de ses petits toasts

## Plat

Ballottine de volaille farcies aux cèpes  
Accompagné de ses légumes de saison

## Dessert

Gâteau des mariés  
Farandole de dessert

**tarif par personne 75 €**

FG.Alliance Traiteur  
le plaisir d'une cuisine gourmande

---



# Menu la blanche

## Entrée

Risotto crémeux, Saint-Jacques, asperges

## Plat

Filet de bar sauce au beurre blanc

Écrasé de pommes de terre

## Dessert

Gâteau des mariés

Farandole de dessert

**tarif par personne 80 €**

FG.Alliance Traiteur

le plaisir d'une cuisine gourmande