



PLAT

Mignon de Porc aux Petits Oignons Confits

Ou

Rôti de Veau aux Cèpes

Ou

Gigot d'Agneau rôti à la Fleur de Thym



Accompagnement :

Gratin Dauphinois, Tian de Courgettes
et Tomates à la Provençale

FROMAGE

Assortiment de Fromages

Sur lit de salade à l'huile d'olive

DESSERT

Pièce Montée de Croquembouches

Ou

Gâteau de Mariage Américain



Café

VINS

Vin en Bouteille à discrétion

Rouge & Rosé





MENU MARIAGE

65 € par personne

APERITIF

Punch, Pastis, Whisky, Jus d'Orange, Martini Rouge



Assortiment de Feuilletés

(Quiche lorraine, pizza, soufflé au fromage, friand saucisse...)



Canapés froids

(Saumon fumé, asperges, crevettes, magret fumé / groseille, jambon cru de montagne, moules safranées...)



Palmier d'amuses bouches

(Légumes et crudités frais, sauces anchoïade, tapenade et croûtons)

BUFFET

Papillon de Cochonnailles

(jambon cru de montagne, saucisson à l'ail, terrine, coppa, mortadelle ...)



Assortiment de Salades Composées

(taboulé, salade italienne au pistou, salade aux fruits de mer)



Buisson de Crevettes

Farci de Petits Légumes

Saumon Frais en Bellevue

Carpaccio de Bœuf

(au basilic et aux copeaux de parmesan)

Tomates mozzarella et Basilic

