



TROU NORMAND

PLAT

Filet de Boeuf aux Morilles

Ou

Carré d'Agneau Rôti

Aux herbes de Provence



Accompagnement :

Gratin Dauphinois, Tian de Courgettes
et Tomates à la Provençale

FROMAGE

Assortiment de Fromages de France

DESSERT

Pièce Montée de Croquembouches

Ou

Gâteau de Mariage Américain



Café

VINS

Vin en Bouteille à discrétion

Rouge & Rosé



MENU MARIAGE

72 € 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)



Brochettes de Moules



Beignets de Courgette et d'Aubergine

ENTREE

Duo de Fois Gras aux Figues de Solliès

(avec sa gelée de toasts chauds)

Ou

Carpaccio de Boeuf

(au basilic et aux copeaux de parmesan)

POISSON

Salade du Pêcheur

Ou

Croustade aux Fruits de Mer

à la Crème de Safran

