



MENU MARIAGE

68 € 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 avec sauces anchoïade, tapenade et croûtons)

Brochettes de moules

Beignets de courgette et d'aubergine

ENTRÉE

Duo de foie gras aux figues de Solliès

Avec sa gelée et toasts chauds

ou

Petits farcis à la provençal

Sur lit de mesclun

POISSON

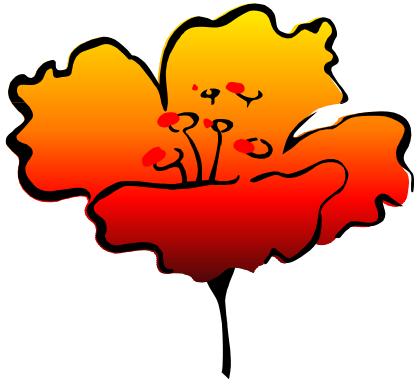
Carpaccio de saumon

Accompagné de Blinis et de crème fraîche

ou

Etoile de rouget à la crème de safran

Accompagné de riz parfumé



TROU NORMAND

PLAT

Filet de bœuf aux morilles

Ou

*Carré d'agneau rôti
aux herbes de provence*

*Accompagnement : Gratin dauphinois
Fagots de haricots verts
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 et Rosé*

