

MENU PRESTIGE (traiteur)

Apéritif Cocktail lunch au Buffet (1 h 30)

Soupe champenoise ou kir pétillant mure ou cassis, et planteur ou (autres)

Amuses bouches 12 pièces par pers : canapés, feuilletés chauds, pains surprises, verrines, brochettes de la mer, billes de melon ou pastèque , etc.

Entrée au choix unique

Mille feuilles de saumon fumé à la crème de ciboulette, avec sa brioche maison

ou

Marbré de foie gras au cognac sur lit de chutney, brioche maison

ou

Parfait de St Jacques tièdes ou froide au basilic, avec petite salade aux écrevisses vinaigrette agrumes

ou

Pressé de ris de veau au lard accompagné de son nid de salade avec noix, confiture d'oignons

ou

Assiette de saumon fumé par nos soins accompagné de sa tomate garnie

ou

Bavarois d'avocat aux crevettes et saumon fumé par nos soins

Entrée chaude au choix unique

Feuilleté de st Jacques et écrevisses sauce nantaise

ou

Pâté de canard en feuilletage sur nid de salade vinaigrette gingemgre

ou

Paupiette de raie aux moules sauce beurre nantais

ou

Feuilleté d'escargots et ses quenelle de volaille à la crème de persil et ail doux

ou

Filets de sandre, avec ses légumes confits à la provençale

Trou normand ou charentais

Sorbet pomme et calvados

ou

Sorbet poire et cognac

Plats chauds servis sous cloches avec ses légumes au choix unique

Cote de veau a la normande, flan de légume et gratin de pommes de terre

ou

Pavé de veau dans le filet aux cornes d'abondance, ou girolles, pommes de terre Macaire, endives braisées

ou

Filet de canette farcie au foie gras, flan de choux fleurs , pommes de terre lyonnaise

ou

Mignon de porc aux morilles, flan d'épinard et pomme château

ou

Fricassée de volaille fermière au vin jaune, légumes glacés, gratin dauphinois

ou

Suprême de pintade aux morilles, céleri pomme de terre, endive

ou

Fricassée de volaille fermière aux écrevisses, flan de légume, riz pilaf

ou

Pavé d'agneau jus d'ail, haricots verts flagelet

Les Crémeux de nos Terroirs

Brie de Meaux sur son nid de salade

ou

Le crottin de chèvre rôti au lard sur nid de salade pimenté

Dessert des mariés avec présentation spectaculaire

Pièce montée par nos soins : 2 Choux par personne

Gâteaux-entremets 2 au choix : chocolat, fraisier, poirier

Cascade avec votre champagne (sans droit de bouchon)

Buffet café

Café

Coupe de fruits

Vins

Blanc : Sauvignon ou Moelleux

Rosé

Rouge : Bordeaux Château

Eau et pain

Compris dans le menu

Vaisselle, nappage blanc, serviettes tissu

Service avec Maître d'hôtel et personnel de service 1 pour 25P, Chef cuisinier, aides.

(Enfants -12ans1/2 tarif -3 ans gratuit)

PRIX TTC 2018 : 92 €