



EXEMPLE DE MENU DE MARIAGE

A partir de 33 € TTC par personne

Salade Gourmande aux huiles parfumées et son magret séché

ou

Marbré de St-Jacques et saumon aux deux coulis

ou

Corolle Océane et sa mousseline de St-Jacques

ou

Cœur de merlu rôti aux saveurs d'Armorique

ou

Cuisse de pintade braisée aux fruits d'été

ou

Fmincé de bœuf rôti aux échallions du Poitou

avec

Garniture de légumes

ou

Assiette de deux fromages sur lit de salade

ou

Délice de fruits rouges et son coulis

ou

*Fondant au chocolat pépites croustillantes et sa crème anglaise
(dessert monté et présenté avec artifices)*

ou

*Pièce montée 3 choux plus nougatine (avec supplément)
(possibilité buffet dessert)*

ou

Café et son chocolat

ou

Petit pain et Pain blanc

Nappage et serviette tissu

offre 2017

Vin en supplément

Dessert supplémentaire à l'unité

Pièce montée (un chou par personne)

Diplomate poire

Fondant chocolat et ses pépites croustillantes

Succès aux noix

Bavarois fruits des bois

Tarte au fruits

Accompagnement de coulis et crèmes