

Exemple de dîner de Mariage

120 convives (dont 10 enfants)
// Menu à table, à partir de 37 € (hors service, hors boissons) //

Assiette dégustation, entrée, pause fraîcheur, plat, fromages, dessert, mignardises

Une flûte de Champagne est proposée aux invités,
afin qu'ils cherchent leur place assise, cette flûte à la main.
Une fois installés nous servons cette assiette dégustation.

Assiette dégustation : Trilogie de foie gras

Foie gras de canard mi-cuit, chutney de mangue,
Crème brûlée de foie gras, chapelure de pain d'épices,
Foie gras de canard poêlé, toast aux fruits secs.

Entrée au choix

Blanc de bar juste poêlé, caviar d'aubergine, fenouil et huile d'olive noire
Brochette de Saint Jacques et Gambas, Sauce Mousseuse au Pamplemousse
Cassolette « retour de pêche », mosaïque de légumes, coulis de homard
Médallions de lotte panée d'herbes fraîches, mousseline de carotte, émulsion de noix.
Royale de truite de mer mi-fumée, asperges vertes et croustillant au Sésame
Coquilles saint Jacques rôties en Tapenade, concassée de tomate et piment doux

Pause fraîcheur

Granité de Pomelos au champagne, crème et baies de cassis
Granité fruit de la passion, copeaux de mangues et Passoa
Granité Limoncello, Sorbet lime et zestes confits
Granité Manzana, Sorbet pomme Chips de Granny Smith
Granité lait de coco, sorbet ananas comme une Pinacolada
Granité de Cidre doux, Sorbet poire et Calvados

Plats au choix

servi à table

Désossée de volaille fermière farcie, mosaïque de légumes, Embeurrée de choux vert, risotto crémeux
Dodine de pintadeau et magret fumé, champignons des bois millefeuille de pomme de terre
Duo de Canard, Kriek cerise, Etuvée de légumes et pommes amandines jus de canard aux Griottes
(Le magret rôti, le pilon confit)
Epaule d'agneau longuement confite, croustillant de légumes et millefeuille de pomme de terre
Dodine de Pintadeau et magret de canard fumé, légumes du moment, émulsion de Panais
Mignon de porcelet rôti, pastilla de légumes, jus corsé et millefeuille de pomme de terre
Filet de canard en croûte d'épices douces, tatin d'échalotes et pommes amandines et oignons brûlés

Fromage

servi au buffet

Plateaux de fromages AOC affinés, Salade tendre, fruits secs et pains spéciaux
Ou
Fromage cuisiné

Buffet de dessert

vers 1 h30 servi avec café

Les Entremets Gourmands : 4 parfums au choix (découpés en petites parts)
Délice Framboise ; Biscuit pistache, crème mousseline au Cointreau et framboises
Fraîcheur Basilic et Citron vert ; Mousse au fromage blanc citronnée, fruits frais et biscuit Basilic
Spéculoos ; Crousti- fondant au spéculoos, pailleté feuilletine.
Chocolat ; Macaron aux noisettes grillées et mousse chocolat extra-bitter.
Poire ; Biscuit au chocolat, mousse et morceaux de poires
Douceur exotique ; Dacquoise amande, mousseline mangue/ passion et fruits exotiques
Fraisier tradition ; biscuit génoise, crème mousseline vanille et fraise de pays

+ Les Gourmandises : (suppl. 2€)

Paris-Brest, Tiramisu à l'Amaretto, Macarons

Les Tartes : Bourdaloue (Piores amandes), Citron meringué, Abricot à l'ancienne,

Jockey aux fraises, Tarte Tatin aux Pomme

Sélection de Crèmes brûlées : Chicorée, Carambar, Crèmes renversées au caramel, îles flottantes ...

+ Verrines

Mascarpone, ganache café et meringue

Pana cota à la vanille marmelade d'ananas

Fraises de pays, Chantilly, amandes grillées

+ Animation au buffet par le Chef !
Crêpes au caramel beurre salé / Oreillons d'abricot flambés

Café Mignardises

Service en salle : 5 serveurs professionnels
Le pain est fourni pour l'ensemble du repas