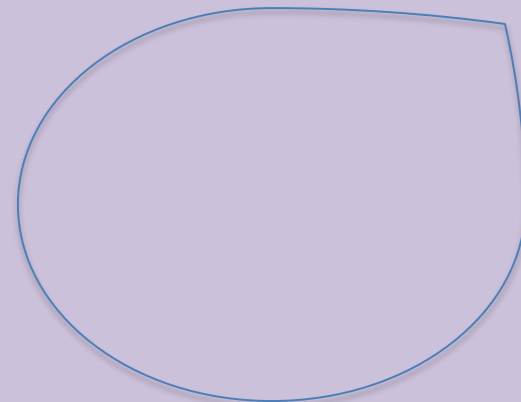


**Lieu : LA FERME DE LA JONCHERE**

**Mariage :**

(tarif étudié pour un minimum de 70 adultes)



## Cocktail 10 pièces avec 3 Ateliers

### Traditions et Fantaisies assorties

Mini brioche sésame au saumon,  
Verrine Maria espadon crème citronnée, Tapas brunoise de crabe  
Mini brioche pavot thon, Radis chic et gambas en épingle  
Mini grenaille mousse de haddock, Bavarois ricotta tomate basilic  
Pic de Foie gras amaretti, Finger crop'fromage  
Pic de parme au bufflonne, Pic de saumon pois gourmand  
Mini tartelettes crudités, Panna cotta d'asperge,  
Mini hot dog brioche, Allumette au saumon  
Ravioles gambas, Ravioles crudités



### Ateliers culinaires

#### Animations buffet Norvégien

Découpe sur planche saumon, thon, espadon fumés,  
blinis tièdes et carré gaufre, crème fouettée

#### Animation foie gras poêlé

Sur pain tradition ou brioché

#### Atelier Vapeur

Crevettes, crudités, volaille

### Boissons à discrétion

Soupe champenoise ou punch  
Jus de fruits, coca cola, eaux minérales plates et gazeuses

## Menu Gourmet

*Eclat de foie gras mariné aux épices douces*  
*Salade d'agrumes et St Jacques marinées vinaigrette de crustacés*  
*Mousseline de lotte au coulis de griottes confites*

*Trou normand ou sorbet champenois*

*Grenadin de veau et petite poire laquée ,*  
*Barigoule de légumes et galette de pommes*  
*Filet de biche jus à l'écrasé de framboises et miel ,*  
*Charlotte de courgettes et poire rôtie*  
*Cœur de filet de bœuf snacké réduction de vin aux épices douces,*  
*Clafoutis de légumes provençaux et gratin de pommes Charlotte*

*Les fromages de France et mesclun de salades*

## Buffet de desserts

*Mini pots de crèmes et mini crèmes brûlées*  
*Verrine de mousse au chocolat*  
*Petits fours gourmands*  
*Verrines de Panna Cotta (fruits exotiques et fruits rouges)*  
*Brochettes de fruits frais*  
*Fontaine de chocolat*  
*Crêpes animations (sucre, confiture, chocolat)*

*Pièce montée choux*

*Nespresso*

## Boissons à discrétion durant le repas

*Vins, softs , eaux minérales plates et gazeuses*

*Votre réception devient un événement*

*Menu ou Buffet enfant*

*Le repas servi à table*

*Assiette fraîcheur- Assiette de Charcuterie*

*Poulet pané*

*mini gratin*

*Babybel*

*Moelleux au chocolat*

*ou*

*Boissons softs*

*Le buffet enfant*

*Mini pizzas, cochonnaille*

*Jambon blanc, pommes chips*

*Babybel*

*Muffin au chocolat*

*Boissons softs*

*Votre réception devient un événement*

**Buffet froid du lendemain 45€ avec service**

*Charlotte d'avocat en minestrone*

*Salade de penne au pestou*

*Marinade de saumon aux agrumes*

*Salade provençale à la feta*

*Renaissance de légumes, tomate confite et chèvre*

*Millefeuille de parme au bufflonne*

*Chaud froid de bœuf et agneau*

*Roue de brie*

*Mini pots de crème et mousse au chocolat*

*Salade de fruits*

*Tartes aux fruits*

*Café - Thés*

**Boissons**

*Vins, Jus de fruits, eaux minérales plates et gazeuses*

*Votre réception devient un événement*