

## **Menu Mariage**

### **Proposition Menu adultes**

#### **Entrée :** (choisir une proposition)

- Marbré de foie gras tomates confites au balsamique, pain d'olives et pistou à la roquette,
- Emietté de tourteaux écrasé d'avocat au citron vert, mousseline aux herbes fraîches et chips de pain au paprika,
- Moelleux de langoustine aux éclats de pistache, salade fraîcheur aux herbes folles et émulsion de yuzu
- Croustillant de Chavignol aux tomates du pays avec son pistou noix basilic, légumes de saison croquants et copeaux de jambon « Serrano ».

#### **Poisson:** (choisir une proposition) (supplément 6 euros TTC)

- Saint jacques snackée, petite barigoule de légumes au suc de roche, fondant de panais et persil plat,
- Rouget poêlé aux saveurs du sud et sa glace à la roquette.
- Bar rôti aux amandes, pommes d'arphin et coulis de poivron condiment taboulé,
- Médailillon de lotte au lard et à la sauge, sauce vierge et fondant de pommes vitelotte à la ciboule,

#### **Possibilité interlude** (choisir une proposition) (supplément 2 euros TTC)

- Vodka, sorbet rose
- Limoncello, sorbet citron basilic.
- Rhum ambré, sorbet coco
- Poire d'Olivet, sorbet poire
- Calvados, sorbet pomme

#### **Viande:** (choisir une proposition)

- Tournedos de pintade fermière façon « Riviera » tian provençale et pommes de Noirmoutier au romarin,
- Suprême de volaille fermière caramélisé aux parfums de gingembre et citronnelle, tranches de patate douce confites et ses légumes crus - cuits.
- Noisette de veau rôti entier, jus aux morilles, millefeuille de pomme de terre confites et florilège du jardin,
- Filet de veau à la moutarde d'Orléans, polenta aux herbes, roulade d'aubergine à la provençale et sa mousseline à l'huile de truffe.
- Crousti-fondant de canard (magret rôti et cuisse de canard confite), jus corsé aux noisettes, nuage de cèpes et risotto aux herbes fraîches,
- Filet de canard, jus de cuisson balsamique, fondant de carotte à l'orange, gnocchi et florilège du jardin,

**Fromage :** (service à la française)

Ronde du fromager affiné (brie de Meaux, st maure, Cantal, bleu d'Auvergne, Camembert d'Olivet, Crottin de Chavignol, Beaufort, Gouda fermier au cumin, St Nectaire, Tomme des Bauges)

Salade mesclun légèrement assaisonnée

**Dessert:**

-Pièce montée ou des gâteaux à votre image

-Buffet petits fours sucrés (tarte citron meringué, tartelette fruit frais, panacotta poêlée d'ananas frais, cannelé, mini tarte tatin, pic de fruits frais, macaron, chou façon Paris Brest)

-Animation Pacojet (glace maison minute)

**Prix TTC par personne (entrée, viande, fromage et dessert) : 44 euros**

**Café et pains compris**

**Proposition repas enfants :**

-salade tomate mozza

-frites fraîches

-mini burger

-mini pizza

-mini croque monsieur

-panière de bonbon

-mousse chocolat

**Prix TTC par enfant : 10 euros**

**Matériel en location à prévoir :**

-le nappage (13,5 euros par nappe nombre à définir)

-les serviettes (0,80 euros la serviette)

**Personnels service:** (1 maître d'hôtel responsable + 1 maitre d'hôtel pour 25 convives) de 16h à 1h.

**Soit prix TTC pour 100 personnes : 1250 euros** (1 maitre d'hôtel responsable+ 4 maitres d'hôtel)