

# MENU

## MARIAGES

### Cocktail 6 pièces

- Verrine ( Gaspacho ou melon ou crème de petits pois à la menthe)
- Mini wraps poulet/légumes
- Minis croques monsieur
- Cuillère gravelax de saumon crème à l'aneth
- Crevettes en chemise de pommes de terre
- Gougères

### ***Options // Ateliers - Découpe jambon - 4€/pers.***

- Découpe jambon
- Foie gras poêlé
- Saint jacques poêlées

### Entrées

- Saumon mariné
- Foie gras maison crumble aux pommes sucré/salé
- Crumble chèvre glace moutarde

### Plats

- Quasi de veau sauce langoustine
- Suprême de volaille sauce aux morilles
- Filet de bœuf façon Rossini ( supplément 5 euros )
- Filet de bar risotto crémeux

*Toutes les viandes sont accompagnés d'un gratin dauphinois ou tagliatelles de légumes ou tian de légumes.*

### ***Fromages - supplément 5€/pers.***

- Duo de fromages sur bouquet de salade ( Supplément 8 euros )

### **Dessert**

- Assiette de desserts ( Opéra, entremet poire/caramel, entremet spéculos
- Dessert blanc ( meringue crème mascarpone, choux, sorbet citron basilic )

### ***Pièce montée ( prix sur demande)***

- Pièce montée traditionnelle choux
- Pièce montée macarons