



MENU Mariage Gourmet sur l'eau

Formule à 95 € ttc

Cocktail Apéritif (Open bar 1h30)

Vodka, Whisky, Martini, Tequila, Rhum.

+

Champagne (1 Bte pour 4) Jus de fruits, Sodas.

+

Nos 6 pièces Canapés « Cocktail »

Canapés au Saumon, Fromage, Oeuf de Caille, Tomate Confite, Crevette, Œuf de Lump.

Service à Table

Terrine de Foie Gras aux figues, compotée d'agrumes, fines pousses du jardin.

Ou

Petit tartare de Dorade rose aux graines de la Passion et Coriandre fraîche.

Ou

Dégustation de Saumon d'Ecosse

(Fumé, Mariné et tatare servi avec ses blinis et sa crème à l'aneth).

ef

Croustillant de Poissons Délicatement posé sur sa fondue de Poireaux au Basilic pourpre.

Ou

Filet de Dorade Flambé au Thym, Emincé de Poivrons et Tomates Confites à l'Anis.

Ou

Filet de bœuf, Ecrasée de pomme de terre à l'huile d'olive relevée, jus aux saveurs du soleil.

Ou

Souris d'Agneau aux d'Epices, Fenouil Confit et jeunes Carottes Caramélisées.

ef

Composition de trois Fromages fermiers, Pain de campagne toasté, Mesclun du jardin aux cerneaux de Noix.

ef

Pièces montées « Evènement »

Ou

Vacherin glacé aux fruits du moment.

Ou

Dégustation autour du chocolat.

Ou

Fantaisies de fruits de saison.

1 Coupe de Champagne & Mignardises.

Forfait Boissons

Eau Minérale Plate ou Gazeuse 50 cl :

Vin Rouge, Rosé, Blanc (1 Bouteille pour 3)

« Cuvée Millésimée du Libertalia », Bordeaux, Bourgogne, Vin Pays de Loire.

Café «Poé Rava» ou Thé à la Menthe Fraîche

Menu sur la base d'une entrée, un plat et un dessert unique pour chaque convive.
En cas d'exception veuillez le signaler lors de la réservation.