



Menu « Le Tradition »

- ∞ Le Vin d'Honneur
- ∞ Le Dîner
- ∞ Le Buffet de Fromages
- ∞ Le Gâteaux des Mariés
- ∞ Le Buffet Desserts
- ∞ L'Open Bar

Le Vin D'Honneur

Les Alcools Traditionnels : Pastis, whisky, martini

Cocktail des îles au rhum

Les Softs : jus de fruits, coca-cola, Perrier

18 pièces dont 2 Ateliers au choix

Les créations salées froides servies au plateau et sur buffet

Blinis moelleux, crevette marinée et mousse safranée.

Canapé crème d'aubergine aux légumes croquants.

Pic de saumon au pois gourmand.

Gaspacho Provençal.

Lingot de volaille au curry doux.

Brunoise de tomate aux olives, crème de fromage frais, crumble de pain d'épices.

Panier Provençal, tapenade d'olives vertes et noires, croûtons dorés.

Wrap à la monégasque, thon aux condiments.

Mini gaufre gambas rôtie.

Les créations salées chaudes servies au plateau

Acras de morue et crème de curry

Mini kefta à la Marocaine

Assortiment de feuilletés apéritif

Brochette de volaille marinée

Le Tradition

2 ATELIERS

Au choix

Atelier du Boucher

Pépites de foie gras au Sauternes

Magret de canard du Sud Ouest

Emincé de filet de bœuf

Figatelli Corse

Emincé de volaille Thaï

Atelier Italien

Eventail de pâtes

Et sauces au choix

crème de champignons,

crèmeux de Parmesan etc....

Atelier de la Mer

Gambas marinées au Cognac

Petites seiches au basilic

Filets de rouget ou de sardine

à la Provençale

Petits poulpes à l'ail

Atelier Marseillais

Soupe de poisson en mini chaudron

croûtons, fromage râpé, rouille.

Supions confits dans leur jus

infusé à l'anis et au basilic

Frites de panisse

Atelier autour de la Truffe

Ravioles à la truffe blanche

Linguines à la truffe

Crème de Parmesan truffée

Invité au vin d'honneur :

26.90 € T.T.C. par personne

Le Dîner

L'Entrée

⇒ Escalope de Foie Gras en coque de macaron, pipette de Sauternes & Confit de figue Corse

⇒ Ceviche de Saint Jacques au citron de Menton marinade thaï à la coriandre

⇒ Ravioles de Homard, bisque à l'estragon, tagliatelles d'asperges

Le Plat chaud

⇒ Daurade snackée sur peau, chutney de tomates, artichaut à la barigoule, jeunes légumes

⇒ Magret de Canard des Landes, jus de cèpes, écrasé de pomme de terre au romarin, julienne de légumes

⇒ Médaillon de Veau sur braises, jus de morilles, polenta truffée, tian Provençal

⇒ Filet de Bœuf confit, jus corsé au Porto, ravioles à la Truffe blanche, poêlée forestière, croquant de roquette

Le Buffet des Fromages

Brie de Meaux, Reblochon, Pont L'Evêque, Petit Livarot, Saint Félicien, Cabécou de Rocamadour, Saint Marcellin

Pain de campagne et Pain aux olives

Le Tradition

Les Boissons Pendant le repas

Vin Côtes de Rhône AOC
Vieux Clocher
Rouge - Rosé



Eau minérale plate
Gazeuse en fin de repas



Les Desserts

Le Gâteau des Mariés

⇒ Pièce Montée Traditionnelle réalisée par notre Maître Pâtissier (2 choux par personnes)

⇒ Entremet Américain : multi fruits, royal chocolat, castel, opéra, poire chocolat etc.

La Tempête de Douceurs

Buffet de Crêpes en animation accompagnées de :
Nutella, Grand Marnier, sucre, confitures, chantilly...

Plateaux de fruits de région

Opéra tradition

Tarte chocolat banane

Tarte citron meringuée

Fraisier à la crème d'amande

Transparence ile flottante et crème à la vanille Bourbon

Ronde de sorbets

Le Café

Le Tradition

TARIF 2020 : 102.00 € TTC

soit 92,72 € HT

T.V.A. 10 %

L'Open Bar

De 23h30 à 02h00 à proximité de la piste de danse

Eau minérale, Perrier, Coca Cola, Coca Cola Zéro, jus de fruits