

## Proposition de Repas de Mariage

La salade nordique saumon fumé et fruits de mer

Ou La terrine de crêpéou à la Provençale

Ou La terrine de légumes de saison et son coulis de poivrons rouges

Ou Le papeton d'aubergine et son coulis de tomate au basilic

\*\*\*\*\*

Le pavé de saumon braisé à l'oseille

Ou Les filets de loup en papillote à la fondue de fenouil

Ou Le filet de daurade et sa sauce à l'anis

Ou La mousseline de st Jacques sauce ciboulette

Ou La longe de veau braisé à la sauge

Ou Le gigot d'agneau rôti aux herbes de la Montagnette

Ou Le suprême de pintadeau farci aux légumes

\*\*\*\*\*

### Garnitures :

Tomates Provençale

Flan de légumes

Pommes galette

\*\*\*\*\*

Le brie et son lit de verdure

### Dessert :

Pièce montée traditionnelle (3 choux) avec sujet

### Le café

**Prix : 35 € ttc** par personne

Service compris

Vaisselle, couverts inox et verres compris

Boissons non comprises

Pas de droit de bouchon

