

Proposition de Repas de Mariage

- Le feuilleté au foie gras et aux pommes, sauce Porto (chaud)
Ou L'assiette Provençale : papeton d'aubergine, petits légumes farcis,
crespéou, encornet farcis, coulis de tomate
Ou La terrine de légumes de saison et son coulis de poivrons rouges
Ou La terrine de la mer aux noix de Saint Jacques et ciboulette

- Le pavé de saumon grillé et sa barigoule d'artichauts
Ou Les filets de rougets en papillote à la fondue de fenouil
Ou La ballottine de loup farcie aux écrevisses
Ou La mousseline de saint Jacques sauce Thermidor
Ou le pavé de sandre rôti et son flan de fenouil

- La longe de veau braisé à la sauge
Ou La selle d'agneau farcie en rognonnade
Ou Le suprême de pintadeau farci aux légumes
Ou Le râble de lapin farci à la tapenade

Garnitures (2 légumes au choix):

- Tomate Provençale ou pomme boulangère
Ou Flan de légumes ou haricots verts
Ou Pomme galette

- Le fromage de chèvre affiné et son lit de verdure
Ou l'assortiment de fromage sur salade
(Brie, roquefort, chèvre)

Dessert :

- Pièce montée traditionnelle (3 choux) avec sujet

Le café

Prix : 48 € ttc par personne

Service compris

Vaisselle fournie

Boissons non comprises

Pas de droit de bouchon

