« RECEPTION-MARIAGE 2023 »

BASE 130 PERSONNES

A partir de 72.80€ TTC par personne

Incluant Boissons vin d'honneur, Personnels de service, location verrerie vaisselle, nappes tissu

Incluant :

1 2 3 4 5 6 7 8

1

Vin d'honneur,

Equivalence 16/18 Pièces par personne + Boissons

(Faisant office d'Entrée...)

BOISSONS pour le cocktail :

Cocktails maison:

Planteur, Mojito, Sangria blanche … (en choisir 2)

Vin blanc AOC VIOGNIER

Crème de fruits cassis / mûre / pêche...

Buffet de Limonades

Et sirops de fruits....

Fontaine de jus de fruits

Eaux minérales plates et gazeuses

(Autres boissons, nous consulter)

Tarifs non contractuels

2

LES MISES EN BOUCHES !

Choisir 3 pièces par personne

Tartare de Poisson frais au lait de coco et citron vert…

Houmous et poisson fumé, coriandre fraiche

Crème légère de carotte au cumin, tagliatelle de carotte, copeaux de parmesan

Velouté de petits pois à la menthe fraiche

Mousseline et pointes d'asperges vertes, tomate confite

Parfait d'aubergine et tomate confite

Wrap's à la rillette de thon, zests d'agrumes, crème safran

Wrap's citrouille, avocat chèvre mangue, salade cristal

« Navette noire à l'encre de seiche » jambon cru Serrano crème de bleu, iceberg

« Navette blanche » poulet, crème de curry mesclun oignons confits

3

ATELIERS DECOUPE

(Choisir 2 Ateliers)

L'Atelier **Foie gras « maison »**

Tranché et servi au fur et à mesure devant les convives…

Chutney de figues, confit d'oignons, Pain de Campagne toasté

20 grs par pers. (équivalence 3 pièces)

L'Atelier **« Tatakis et Gravlax »**

Tataki de boeuf, Tataki de thon, Gravlax de saumon

Découpé et servis devant les convives… *30 grs par pers, (équivalence 4 pièces par pers.)*

L'Atelier **Jambon à l'os de 17h** (cuisson basse température)

Tranché et servi au fur et à mesure devant les convives… *40 grs par pers*.

4

ANIMATION Cuisson « minute »

Plancha au feu de bois

Assortiment de 4 tapas… *80grs par pers (équivalence 7 pièces)*

Soupions de calamars / Pluma de cochon/ Filet de volaille marinée/

Pièce de rumsteck/ Magret de canard *(Supp. 1.20€)* /

Les « Croques minute » : Saumon fumé, ricotta, citron vert Et Jambon blanc ricotta huile de truffes...

Sauce cèpes et St-Marcellin

En cas d'impossibilité utilisation plancha feu de bois (intempérie ou lieu inadapté) remplacement planchas électriques

5

DINER (quelques suggestions...)

.Quasi de veau « terre mer... »

Jus de veau réduit et fumet de crustacés légèrement crémé, quelques coquillages …

.Filet de dorade extra frais, crème safran aneth…

. Suprême de Pintade fermière, crème de cèpes et morilles

Garnitures :

Gratin dauphinois ou Polenta à la tapenade d'olives noires ou Riz Sauvage noir et blanc …
Et grappes de tomates cerises juste rôties à la fleur de sel …

6

FROMAGES SELECTIONNES

Le Saint-Marcellin

En « cagette » bois, Pains spéciaux… Chutney

Ou

Plateaux de fromages entiers affinés

6 à 7 fromages affinés par notre fromager dressés sur rondin de bois
Pains spéciaux… chutney
supplément 5.60 € par personne

7

ASSORTIMENT DE 5 DESSERTS « maison »

A définir lors du diner de dégustation

Salade de fraises, sirop menthe-basilic
Tartelette au citron déstructurée
Mini pavlova aux fruits de saison
Sorbet artisanal (Framboise/citron/cassis…)
Mousse au chocolat, éclats de meringues
Mini fondant au chocolat
Mini Crème Brûlée
Gâteau marguerite, crème anglaise et chantilly maison
Tartelette à la praline rose
Chantilly fromager au coulis de fruits rouges ou passion

OU

« Bounty Paradis » :

Saveurs d'enfance revisitées...

Sur un biscuit sablé... : mousse au chocolat noir, Glace artisanale à la noix de coco, chantilly maison coulis de fruit...

OU

« Mars Paradis » :

Saveurs d'enfance revisitées...

Sur un biscuit sablé... : glace artisanale caramel beurre salé, mousse chocolat noir, crème anglaise noisette, chantilly « maison »...

OU

Pavlova Glacée :

Meringue croustillante, chantilly maison, fruits frais de saison, coulis de fruits mi-cuit,
Sorbet fruits rouges ou crème glacée vanille bourbon

OU

« Tout Chocolat ou presque » :

Dôme de fondant au chocolat, corolle de chibouste à la noisette, coulis maracuja, crème anglaise perles de crème glacée vanille bourbon...

8

Café