

Menus Buffet Mixte

Buffet Mixte (35 €)

Amuse Bouche

(10 pièces par personne à choisir dans la liste)



*Saumon Mariné Tranché, Terrine de Campagne
Cocktail d'Avocat au Crabe, Roulés de Saumon Fumé,
Panier de Crudités, Tians de Tomates Mozzarella,
Gaspacho de Crevettes, Assortiment de Salades.*



*Filet de Canette Laqué au Miel et Sésame, Jus de Cuisson
ou
Caille Entière (désossée) Farcie au Foie Gras, Jus de Veau
ou
Noisettes de Filet Mignon de Porc Rôties à la Crème de Banyuls
ou
Petite Souris d'Agneau Braisée à la Bière St Rieul Ambrée
ou
Râble de Lapin Farci au Caviar de Courgettes, Jus Provençal
ou
Onglet de Veau Poêlé à la Crème de Paprika
ou
Aumônière de Sandre Rôtie au Citron Vert*



Roue de Brie Salade



Dessert des Mariés à Déterminer



Café, Thé, Infusion

Pain : Assortiment de Pains.

Eaux Minérales à Volonté

Buffet Mixte (40 €)

*Amuse Bouche
(12 pièces par personne à choisir dans la liste)*



*Toast Brioché aux Foie Gras et Fleur de Sel,
Chartreuse de Homard au Caviar d'Aubergines,
Dodine de Magret d'Oie au Foie Gras,
Avocat Farci au Crabe,
Gaspacho Andalou aux Crevettes Bouquet,
Bar Rôti en Bellevue et sa Gelée,
Roulades de Saumon Fumé au Fromage Frais et Basilic.*



*Grenadin de Filet Mignon de Veau Poêlé, Coulis aux Morilles
ou
Carré d'Agneau Rôti au Basilic, Jus de Veau Crémé à la Provençale
ou
Filet de Bœuf Rôti entier en Brioche, Jus Truffé
ou
Râble de Lapin Farci au Caviar de Courgettes, Jus De Volaille
Ou
Pigeonneau Rôti en Crapaudine, Jus Léger à la Menthe
Ou
Bacon de Lotte au Caramel d'Oranges
Ou
Côte de Veau Rôtie au Miel de Calvados et Crème Paysanne*



Buffet ou Plateaux de Fromages et Mesclun de Salade



Dessert des Mariés à Déterminer



*Café, Thé, Infusion, Mignardises, Corbeille de Fruits
Pain : Assortiment de Pains.
Eaux Minérales à Volonté*

Buffet Mixte (45 €)

Amuse Bouche
(12 pièces par personne à choisir dans la liste)



Bouchons de Foie Gras au Magret Fumé, Tartare de Tomates aux Ecrevisses, Terrine de Caille au Foie Gras et Légumes Confits, Avocat Farci au Crabe, Gaspacho d'Asperges au Crabe, Aspics de Noix de St Jacques au Muscat, Salade de Crevettes Bouquets au Céleri et Aromates, Tartare de Dorade Royale à la Fleur de Sel, Petites Joues de Porc Confites Tièdes



Grenadin de Filet Mignon de Veau Poêlé, Coulis aux Morilles
ou
Carré d'Agneau Rôti au Basilic, Jus de Veau Crémé à la Provençale
ou
Filet de Bœuf Rôti entier en Brioche, Jus Truffé
ou
Râble de Lapin Farci au Caviar de Courgettes, Jus De Volaille
Ou
Pigeonneau Rôti en Crapaudine, Jus Léger à la Menthe
Ou
Bacon de Lotte au Caramel d'Oranges
Ou
Côte de Veau Rôtie au Miel de Calvados et Crème Paysanne



Buffet ou Plateaux de Fromages et Mesclun de Salade



Dessert des Mariés à Déterminer



Café, Thé, Infusion, Mignardises, Corbeille de Fruits

Pain : Assortiment de Pains.
Eaux Minérales à Volonté