

Menu 45.00€ par personne

Apéritif

Plancha :

Légumes grillés
Brochette Gambas/Chorizo
Brochette de filet Mignon de Porc sauce soja
Cœurs de Canard

Duo de tortillas
Assortiment de Charcuterie
Brunoise Melon/Pastèque
Gazpacho
Feuilletés du Midi
Tartelette oignons/chèvre
Tartelette Poulet/Moutarde
Houmous/ Thonade

(Verrerie, gobelets, rince doigts, vasque...)

Trou Normand (Au choix)

Plats chauds

Magret de Canard et sa réduction de Cassis
Poêlée de grenailles, champignons et fèves
Carotte fane déglacée au Miel

Ou

Filet mignon de Porc sauce aux Morilles
Gratin dauphinois à la douceur Muscadée
Petite tomate aux senteurs des Garrigues

Buffet de fromages et ses pains spéciaux

LA TABLE DES MARIÉS

Délice des amoureux (Choux)

Gâteaux des Mariés (Plusieurs parfums)

Ou

Buffet de gourmandises (5 par personne)

Ou

Dessert Personnalisé avec Supplément

Café, pain, eau

Nappe, serviettes, Service compris de 19h à minuit (avant et après supplément)

Menu 38.00€ par personne

Entrée

Entre Terre et Mer

(Mâche, Crème brûlée de foie Gras, Tartare de Saumon,
Brochette Gambas Chorizo et Brochette
Magret/Pruneau)

Ou

Assiette Méditerranéenne

(Salade, Aubergines grillées et son coulis de tomates,
brochette de Melon et Jambon Serrano)

TROU NORMAND (au choix)

Plat principal

Cuisse de bœuf Flambée
(Taureau avec Supplément)
(Sauce au choix)

Crème brûlée de Poireaux
Pomme de Terre à la suédoise

La ronde du berger et ses pains spéciaux

LA TABLE DES MARIÉS

Délice des amoureux (Choux)

Gâteau des Mariés (Plusieurs parfums)

Ou

Buffet de gourmandises (5 par personne)

Ou

Dessert Personnalisé avec Supplément

Café, pain, eau

Nappe, serviettes, Service compris de 19h à minuit (avant et après
supplément)



Menu 42.00€ par personne

L'apéro

Tartare de Saumon

Sucette de Foie Gras au chocolat
Burger chèvre/tomates séchées

Navette Italienne

Navette de la Mer

Croq'légumes

Assortiment de Tapenades

Brochette gambas/chorizo

Brochette Magret de Canard/Abricot

Duo de Brochettes mozza/olives et mozza/tomates

Trio de Tartelettes

Duo de Petits Cochons

(Verrerie, gobelets, rince doigts, vasque...)

Le repas

TROU NORMAND (au choix)

Cuisseau de veau à l'accent du soleil (ail et Romarin)

Pommes de Terre sautées aux éclats de Marrons

Tomate confite à la mozzarella

Ou

Suprême de Canette ou de Pintade et sa réduction de

Champagne

Poêlée Estivale

Duchesse

La ronde du berger et ses pains spéciaux

LA TABLE DES MARIÉS

Délice des amoureux (Choux)

Gâteaux des Mariés (Plusieurs parfums)

Ou

Buffet de gourmandises (5 par personne)

Ou

Dessert Personnalisé avec Supplément

Café, pain, eau

Nappe, serviettes, Service compris de 19h à minuit (avant et après
supplément)