



Menu mariage

Vin d'honneur 12 pièces : 16.50 euros

Repas : 45 euros

(Installation, service, nappage et vaisselle)

3

4

Vin d'honneur

Assortiment de réductions froides:

- Blinis de sarrasin, rillettes de thon au piment d'Espelette, caviar de hareng
- Suédois aux 2 saumons, oignons confits au vinaigre de riz, cerfeuil et zaatar
- Sablé crottin de Chavignol, caviar d'aubergine, magret fumé maison
- Pain pita andouille et moutarde de Meaux, oignons pickles et roquette

Farandole de bouchées chaudes:

- Arancini merguez et tomates confites
- Empanadas de boeuf braisé au vin rouge
- Pastilla de cochon breton, cidre, miel et 4 épices
- Croquetas de cabillaud, safran et ail fumé



Vin d'honneur suite

2 choix d'ateliers:

- **Atelier plancha** (brochettes de viandes marinées grillées devant vos convives)
- **Atelier découpe de jambon Serrano** (découpé sous vos yeux, servi avec des toasts et du beurre demi-sel).
- **Atelier saumon fumé** (saumon fumé par nos soins, servi avec du pain de maïs, beurre demi-sel, ou cream cheese).
- **Atelier foie gras de canard maison français** (servi sur des toasts et accompagné de chutneys ou de confitures).
- **Atelier de l'ostréiculteur** (huîtres de Cancale servies devant vous accompagnées de citron et de vinaigre échalote).
- **Atelier tacos de blé noir** (galette de sarrasin garnie de rillettes de poissons...)
- **Atelier mini quesadillas** (assortiment de quesadillas grillées devant vos convives, à partager).



Menu à table

Entrée

Tataki de bœuf, condiment poire, cacahuète, glace moutarde à l'ancienne

ou

Filet de bar grillé, risotto de céleri au beurre noisette, beurre blanc betterave

ou

Marbré de foie gras à la volaille de Bresse et premiers artichauts, crémeux à la truffe

ou

Pressé de chair de crabe et gravlax de saumon, carpaccio aux deux Saint Jacques, caviar de citron

Plat

Tournedos de veau pané au sarrasin, purée de panais à la vanille,

croustillant de polenta, jus de veau

ou

Filet de canette, millefeuille de céleri et pdt, fondant de patate douce,

jus de canard au poivre de Sichuan

ou

Fondant de cabillaud, risotto de Crozets aux algues bretonnes, topinambour rôti,

beurre blanc champagne

ou

Filet de bœuf, pdt grenailles confites à l'ail des ours, petits légumes

jus de bœuf truffé

Fromage

Assiette de 3 fromages locaux, salade verte et muesli de saison

ou

Croustillant de poire et fourme d'Ambert, mesclun et gastrique de cidre et miel Breton



Menu à table suite

DESSERT:

ASSIETTE GOURMANDE (GÂTEAU DE PRÉSENTATION
+ 3 RÉDUCTIONS SUCRÉES FAITES MAISON

OU

LAYER CAKE (SUR DEVIS)

OU

PIÈCE MONTÉE (SUR DEVIS)

CAFÉ, THÉ, MIGNARDISE



4

