



# *Menu mariage 2027*

Vin d'honneur 16 pièces : 16 euros

Repas : 45,5 euros

(Installation, service, nappage et vaisselle)





# Plan cocktail debout





# Vin d'honneur 1/2

Assortiment de réductions froides

- Tartelette au piquillos et chorizo
- Suédois aux 2 saumons, oignons confits au vinaigre de riz, cerfeuil et zaatar
- Sablé crottin de Chavignol, caviar d'aubergine, magret fumé maison
- Moelleux légumes, crémeux aux herbes

Farandole de bouchées chaudes

- Arancini merguez et tomates confites
- Empanadas de boeuf braisé au vin rouge
- Gyoza de cochon confit au cidre
- Croquetas de cabillaud, safran et ail fumé

3

4

LE BISTROT  
Traiteur  
35740 Pacé Le Pont



# Vin d'honneur 2/2

2 choix d'ateliers:

- Atelier plancha (brochettes de viandes marinées grillées devant vos convives)
- Atelier plancha de la mer (chipirons, crevettes marinées, saint jacques)
- 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).



# Forfait Boisson vin d'honneur



Spritz



Mojito



Soupe Angevine  
banane kiwi



Punch planteur

2 verres  
par  
personne

6,50€

6,50€

3,80€

3,80€

3 verres  
par  
personne

9,50 €

9,50 €

4,40 €

4,40 €

3

4 verres  
par  
personne

13 €

13 €

5,60<sup>4</sup> €

5,60 €

LE BISTROT

Traiteur

35740 Pacé Le Pont



# Menu à table 1/4

## Entrée

Vitello tonatto, caviar d'aubergines fumées, sorbet tomate et basilic

ou

Marmite de Saint-Jacques et petits légumes au Noilly Prat

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, tzatziki au caviar de hareng

LE BISTROT

Traiteur

35740 Pacé Le Pont



## Menu à table 2/4

### Plat

Tournedos de veau cuit à basse température, marinière de coques, polenta croustillante au confit d'ail, purée de petits pois

ou

Filet de canette, millefeuille de céleri et pdt, fondant de patate douce aux 4 épices, jus de canard au poivre de Sichuan

ou

Fondant de cabillaud, risotto de topinambourg au beurre noisette, beurre blanc à la sauge

ou

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

LE BISTROT

Traiteur

35740 Pacé Le Pont



# Menu à table 3/4

## Fromage

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

ou

Cigare de chèvre frais et tomates confites, mesclun et gastrique de baslamique de Modène

LE BISTROT

Traiteur

35740 Pacé Le Pont



# Menu à table 4/4

Dessert:

Assiette gourmande (gâteau de présentation  
+ 3 réductions sucrées faites maison)

Café, Thé, mignardise





SIEUR D'ARQUES  
— Limoux - France —

# Forfait boisson à table

**Forfait Boisson 10,95€ par personne**

« Sieur d'Arques Tradition »

**Vin blanc (Entrée) :**

IGP Pays d'Oc « Sauvignon »

ou

IGP Pays d'Oc « Chardonnay »

**Vin rouge (Plat) :**

IGP Pays d'Oc "Syrah"

ou

IGP Pays d'Oc "Merlot"

**Dessert :**

Coupe de pétillant (Brut)

- Eau plate et eau pétillante •
- Boissons sans alcool •



## Menu enfant 16€

### Apéritif

3 à 4 pièces apéritives (simple)

### Plat

Escalope de volaille à la crème, pâte ou riz et légumes

ou

Burger du chef, pdt sautées et légumes

ou

Steack haché, pdt sautées et légumes

### Dessert

Assiette gourmande