



La Tour Ambulante
SARL DE LA TOUR
26310 MONTLAUR EN DIOIS

EXEMPLE DE REPAS MARIAGE

Apéro buffet interactif

- Jus de fruits frais (à la demande) et punch au rhum arrangé (et jus frais)
- Blinis cuits à la crêpière et pâtes à tartiner : caviar d'aubergines, houmous, tapenade, crème de poivrons aux noix, beurre de sardine aux noisettes
- Amuse-gueule : olives, fruits secs ...

Buffet d'entrées en libre service

Petites brochettes de melon et chèvre frais
Corbeille de légumes crus de saison (tomates, concombres, salade, radis, fenouil, carottes...)
Verrine de soupe glacée à la pastèque et framboise
Roulés d'aubergines à la brandade de morue
Fondant de foies de volaille aux noix et pommes
Nougat de fromage frais à la réglisse
Sauce aïoli et sauce aux herbes
Pain

Cuisse de pintade, sauce aux écrevisses

Risotto d'épeautre, tian de courgettes au chèvre

Assortiment de fromages fermiers

Buffet de desserts

Verrine de tiramisu aux framboises
Pavé au chocolat et caramel au sel de Guérande
Sablé au citron et fraise
Crème royale au gingembre

Tous nos plats sont des préparations « maison », à base de produits frais, locaux, naturels et bio dans la mesure du possible. Nous respectons la saisonnalité des produits frais (fruits et légumes).