

MENU PRESTIGE



Toutes nos formules vous garantissent **un mariage « zéro stress »**.

Cette formule prestige allie classicisme et modernité. Des animations culinaires de haute volée, un repas entièrement servi à table si tel est votre souhait, et le plus gourmand des desserts pour terminer la plus belle des soirées en beauté.

Forts de nos 20 années d'expérience, nos menus ont été élaborés et sans cesse améliorés afin de vous apporter, **variété**, pour satisfaire le plus grand nombre, **qualité fraîcheur et gastronomie traiteur** pour satisfaire les plus exigeants.

Au delà du repas que vous choisirez selon vos goûts et l'ambiance générale que vous souhaitez offrir à vos invités, **les arts de la table** (vaisselle, verrerie, nappage et serviettes tissu) **sont inclus**.

Nos maîtres d'hôtel et nos chefs cuisiniers vous accompagnent sans aucune limite d'heure et sans aucune heure supplémentaire, **votre temps est le nôtre**.

Vous remarquerez que nous n'indiquons jamais le nombre de pièces par personne pour la partie cocktail et le buffet de desserts. **Ne cherchez pas tout est à volonté pour votre plus grand plaisir et celui de vos invités**.

Et bien entendu, **notre service wedding planner gratuit**, compris dans l'ensemble de nos formules, vous accompagnera dès notre première prise de contact jusqu'au soir de votre mariage afin que toutes vos questions trouvent réponses dans les meilleurs délais, que tous nos partenaires prestataires vous soient proposés pour vous éviter de chercher.

Vous l'avez compris, vous serez « invités » à votre mariage afin qu'il reste comme l'un des plus beaux jours de votre vie.

LE COCKTAIL APÉRITIF

PUNCH, SANGRIA, SOUPE CHAMPENOISE, SPRITZ (*au choix*)
JUS DE FRUITS FRAIS, SOFTS

NOS PIÈCES COCKTAIL SALÉES

MINI ROULEAU FAÇON DU CHEF
MINI CLUB SANDWICH AU SAUMON FUMÉ ET ROQUETTE
EMINCÉ DE BŒUF À LA THAÏLANDAISE SUR SA MINI RATATOUILLE
CASSOLETTE DE TARTARE DE PÉTONCLES À LA BRUNOISE DE COURGETTE
MINI FAJITAS À LA CRÈME DE FROMAGE AIL ET PERSIL, TOMATES CONFITES ET BASILIC
PETITE CUILLÈRE CHINOISE AU FOIE GRAS ET SON FRUIT EXOTIQUE MARINÉ À LA CORIANDRE

NOS ANIMATIONS CULINAIRES

réalisées par nos chefs devant vos invités / Au choix 4 animations parmi

FOIE GRAS CHAUD SUR PAIN D'ÉPICES

ACCOMPAGNÉ DE SON CHUTNEY DE FIGUES ET SA CONFITURE D'OIGNONS
SEL DE GUÉRANDE ET POIVRE MIGNONNETTE

SUSHI / MAKI

NOTRE SUSHI MAN SE FERA UN PLAISIR DE RÉALISER EN DIRECT
DEVANT VOS INVITÉS UNE MULTITUDE DE SUSHIS ET MAKIS
TOUS PLUS DÉLICIEUX LES UNS QUE LES AUTRES
GINGEMBRE CONFIT / WASABI

RAVIOLES A LA TRUFFE D'ALBA

DOUBLE CRÈME A.O.C., VINAIGRE BALSÀ À LA TRUFFE

HUÎTRES

UN VÉRITABLE BANC D'HUITRES ATTEND LES CONNAISSEURS,
ACCOMPAGNÉES D'UN PETIT VIN BLANC DE CIRCONSTANCE

GAMBAS FLAMBÉE AU WHISKY

RISOTTO AL PARMIGIANO

CORSICA

LUNZO, SAUCISSON / COPPA
FROMAGE AU BROCCIU

VENUE DES FJORDS

SAUMON FUMÉ FAIT MAISON, TRANCHÉ MAIN « MINUTE »
TARAMA, MINI BLINI, CRÈME ÉPAISSE A.O.C.

NOTRE ENTRÉE

Au choix

BROCHETTE DE ST JACQUES & SAUMON FUMÉ

RÉDUCTION DE BALSAMIQUE ET PESTO

BURRATINA AUX ARÔMES TRUFFÉES

CŒUR DE BOEUF, HUILE D'OLIVE ET BASILIC

CHAUD & FROID DE FOIE GRAS

MARBRÉ DE FOIE GRAS MI-CUIT, ESCALOPE DE FOIE GRAS CHAUDE
CHUTNEY DE FIGUES, CHIPS DE PAIN D'ÉPICES

NOTRE PLAT

Servi à table au choix

NOTRE PLAT POISSON

1 plat au choix

FILET DE BAR POËLÉ ET SON CONFIT DE FENOUIL

SALADE D'HERBES À LA TOMATE SÉCHÉE,
POMME GRENAILLE AU THYM

FILET DE ROUGET RÔTI SUR SON CAVIAR D'AUBERGINE

SAUCE VIERGE GRENADE
ET PISTACHES CONCASSÉES

PAVÉ DE SANDRE RÔTI AU ROMARIN

EMBEURRÉE DE POIREAUX, RIZ THAÏ
& RÉDUCTION DE VIN ROUGE

NOTRE PLAT VIANDE

1 plat au choix

CARRÉ D'AGNEAU EN CROÛTE D'HERBES

PETITS LÉGUMES DE SAISON
ET PURÉE DE PATATE DOUCE

QUASI DE VEAU AUX MORILLES

ÉCRASÉE DE POMMES DE TERRE AU JUS,
POËLÉE DE CHAMPIGNONS FORESTIÈRE FRAIS

FILET DE BOEUF

SAUCE FOIE GRAS ET POIVRE DE SICHUAN,
PURÉE AUX TRUFFES

LES FROMAGES DE NOS RÉGIONS

servis à l'anglaise

BRIE DE MEAUX
COMTÉ SAVOYARD
CAMEMBERT DE NORMANDIE
BLEU BRESSE
CHÈVRE CENDRÉ

NOTRE FARANDOLE DE DESSERTS

servis en buffet

PIÈCE MONTÉE CHOUX

(1 CHOU PAR PERSONNE)

QUE VOUS CHOISIREZ CHEZ NOTRE PÂTISSIER

FONTAINE CHOCOLAT

UN DÉLICIEUX CHOCOLAT AU LAIT AU CARAMEL
COULANT ET FONDANT À SOUHAIT

FRAISES TAGADA, BANANES HARIBO, CHAMALLOWS

FRUITS DE SAISON DÉCOUPÉS

MELON, FRAISES, FRAMBOISES, ANANAS, KIWI

NOS VERRINES

CARAMEL BEURRE SALÉ, CHANTILLY MASCARPONE NUTELLA

NOS JATTES GOURMANDES

TIRAMISU

MOUSSE AU CHOCOLAT ET SON PRALIN

NOTRE ANIMATION

MINI CRÊPES FAÇON SUZETTE
ET SON APPAREIL NOIX DE COCO

MIGNARDISES & MACARONS

OU

NOTRE DESSERT GOURMAND

servi à l'assiette

ASSIETTE ROYALE CHOCOLAT DE TANZANIE

CHOCOLAT CHAUD &
COULIS DE FRUITS

PETITE GOURMANDISE MACARON FRAMBOISE GLACÉE

COULIS DE FRUITS ROUGES

NOTRE MÛLLEUX AU CARAMEL FONDANT

CRÈME ANGLAISE AUX ÉCLATS DE NOIX DE MACADAMIA CARAMÉLISÉE,
GLACE VANILLE DE MADAGASCAR

MIGNARDISES & MACARONS

NOS BOISSONS

À discrétion

VIN ROUGE, ROSÉ & BLANC

À choisir et déguster chez notre partenaire caviste

EAU PLATE, EAU GAZEUSE
COCA COLA ET JUS D'ORANGE

À la demande

CAFÉ

*servi en buffet avec les desserts
ou à table si dessert gourmand*

Cette formule complète "ZÉRO STRESS"

Repas, Arts de la table, Service maître d'hôtel, Wedding planner offert

vous est proposée à

129€ tarif ttc par pers / 120 personnes et +

135€ tarif ttc par pers / de 110 à 119 personnes

144€ tarif ttc par pers / de 100 à 109 personnes

En dessous de 100 personnes nous consulter