

# LE REPAS



# LE MARIAGE *dinatoire*

Pour un mariage original, la formule "mariage dinatoire" unie cocktail et repas en toute convivialité.

55,00€ / pers.

## *Dégustation* FOIE GRAS

- Sucette en pomme d'amour,
- Cru aux 5 sels,
- Mi-cuit et chutney,
- Mariné.

## *Dégustation* DE LA MER

Découpe de saumon fumé maison ou saumon gravelax, découpé devant vos convives sur blinis et crème de citron vert.

## *Dégustation* DE LA TERRE

Découpe de jambon sur son présentoir, magret fumé servi sur toast grillé et tomates concassées.

## *Atelier* WOK ET PLANCHA

- Gambas et piment d'espelette,
- Poulet mariné au citron,
- Méli-mélo de fruit de mer façon thaï,
- Mini burger de canard et bœuf,
- Verrine de pomme de terre et magret,
- Verrine de légumes et saint jacques.

## *Bar à* SOUPE

Selon la saison :

- Gaspacho,
- Soupe de petits pois glacés à la menthe,
- Soupe glacée de betterave, pommes granny et magret,
- Soupe de melon au muscat.

## *Bar à* FROMAGE

Dégustation de fromage : roquefort, petit basque, bocal de mousse de roquefort, confiture de groseille et de figue, noix et pain aux fruits secs.

## *Dégustation* GOURMANDISES

- Tarte citron meringuée
- Financier,
- 3 chocolats,
- Macaron,
- Tiramisu.

## *Buffet de* CAFÉ

**NOUVEAUTÉ 2016**

# LES MENUS

## *du repas de mariage*

---

### **MENU 54 €**

**ou 2 PLATS / FROMAGE / DESSERT à 50 €**

- LE THON À LA TAHITIENNE ET SON CRÉMEUX DE MASCARPONE •

OU

- LA TERRINE DE FOIE GRAS ET GÉSIERS MAISON, CHUTNEY DE POIVRONS •
- 

- LE RISOTTO DE LÉGUMES ET SON CROUSTILLANT DE POISSON •

OU

- LE PAVÉ DE SAUMON MI-CUIT AUX BAIES ROSES,  
ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE À L'HUILE DE NOISETTE •
- 

- LE SUPRÊME DE PINTADE RÔTI, DUO DE COURGETTES ET POTIRON, SAUCE VIN BLANC CRÉMÉE •

OU

- LE FILET MIGNON DE PORC PANÉ AUX NOISETTES, ROSACE DE TIAN DE LÉGUMES •
- 

- L'ASSIETTE DE FROMAGES AVEYRONNAIS, CONFITURE MAISON ET BRISURES DE NOIX •
- 

- LE PAVÉ AUX 3 CHOCOLATS, SON COULIS ET SA TUILE GOURMANDE •

OU

- LA CORNE D'ABONDANCE, MÉLI-MÉLO DE FRUITS DE SAISON À LA MENTHE ET SON COULIS •
-

# LES MENUS

## *du repas de mariage*

### MENU 57 €

ou 2 PLATS / FROMAGE / DESSERT à 53 €

- LE FOIE GRAS MI-CUIT AU TORCHON, CROUSTILLANT DE PAIN, RÉDUCTION DE BALSAMIQUE BLANC •  
OU
- LES SAINT JACQUES RÔTIES AU JAMBON SERRANO, VINAIGRETTE TOMATE ACIDULÉE •  
OU
- LES SAINT JACQUES ET GAMBAS RÔTIES SUR OS À MOËLLE **2,00 € suppl.** •

- LE SANDRE RÔTI AU VIN JAUNE ET SA LASAGNE DE LÉGUMES •  
OU
- LE FILET DE ROUGET SNACKÉ, FENOUILS EN DEUX CUISSONS •

- LE MIGNON DE VEAU DE L'AVEYRON BRAISÉ AU COULIS DE MORILLES •  
OU
- LE FILET DE CANARD RÔTI AUX HERBES ET SON JUS RÉDUIT AU BANYULS •  
OU
- LE FILET DE BŒUF DE L'AUBRAC RÔTI AUX AROMATES **2,00 € suppl.** •

- LE DUO DE FROMAGE  
TÊTE DE MOINE, MOUSSE DE ROQUEFORT, LAGUIOLE •

- LE SOUVENIR AUTOUR DE LA FRAISE •  
OU
- LE DÔME CHOCO-CARAMEL, BISCUIT NOISETTE ET CHOCOLAT CHAUD •

# LES MENUS

## *du repas de mariage*

### MENU 62 €

ou 2 PLATS / FROMAGE / DESSERT à 58 €

- LE FOIE GRAS EN TRILOGIE ET SA VINAIGRETTE AUX SENTEURS DE GARRIGUE •
- OU
- LE MÉLI-MÉLO DE LÉGUMES TRUFFÉ ET SAUMON AUX DEUX POMMES •

- LE DOS DE CABILLAUD ET SON JUS SAFRANÉ EN PIPERADE •
- OU
- LE PAVÉ DE LOTTE, TATIN AUX OIGNONS ET COULIS RATAFIA •

- LE FILET DE BŒUF DE L'AUBRAC RÔTI FAÇON ROSSINI •

- LA TÊTE DE MOINE À L'HUILE DE TRUFFE •
- OU
- LA BULLE DE LAGUIOLE •
- OU
- LE POT DE MOUSSE DE ROQUEFORT •

- LE CARPACCIO D'ANANAS, POMMES CARAMÉLISÉES ET MOUSSE VANILLE BOURBON •
- OU
- LA DEMI-SPHÈRE CHOCOLATÉE AU CŒUR TENDRE •

# LES MENUS

## *du repas de mariage*

### *La* PIÈCE MONTÉE

- LA PIÈCE MONTÉE DE MACARONS ..... 100 pièces ..... 115,00€
- LA PIÈCE MONTÉE DE CHOUX À LA CRÈME ..... 100 pièces ..... 115,00€

Confectionnés par nos pâtisseries partenaires.

### *Le* CAFÉ

2 possibilités pour le déguster :

- NOUS VOUS LE SERVONS À TABLE APRÈS LE DESSERT ..... 0,50€ / pers.
- NOUS VOUS LE DRESSONS SOUS FORME DE BUFFET ..... **compris dans le menu**  
ainsi la soirée dansante pourra commencer dès la fin du dessert & vous pourrez boire un café tout au long de la nuit.

### *Le* TROU NORMAND

2,20€ / pers.  
ou  
2€ si alcool fourni

#### *Les* CONTEMPORAINS

- Sorbet citron vert avec Malibu
- Sorbet pomme avec manzana
- Sorbet pêche avec péché mignon
- Sorbet citron avec limoncini

#### *Les* INTEMPORELS

- Sorbet poire avec alcool de poire
- Sorbet pomme avec calvados
- Sorbet cassis avec ratafia

*Vous souhaitez fournir l'alcool (compter 1 bouteille de 1 litre pour 25/30 convives), cela vous revient à 2€ / pers. Il peut être servi soit dans des flûtes à champagne ou bien dans des verres « bodega » accompagné d'une pique décorative. Il se sert en général entre le plat de poisson & le plat de viande.*

# LE REPAS GOURMAND

## *et cooking show*

70,00€ à 75,00€ / pers.  
en fonction des choix

### AU COCKTAIL 14 PIÈCES

#### *Dégustation* FOIE GRAS

- Sucette en pomme d'amour,
- Cru aux 5 sels,
- Mi-cuit et chutney,
- Mariné.

#### *Dégustation* DE LA MER

Découpe de saumon fumé maison ou saumon gravelax, découpé devant vos convives sur blinis et crème de citron vert.

#### *Dégustation* DE LA TERRE

Découpe de jambon sur son présentoir, magret fumé servi sur toast grillé et tomates.

#### *Atelier* WOK ET PLANCHA

- Gambas et piment d'espelette,
- Poulet mariné au citron,
- Méli-mélo de fruit de mer façon thaï,
- Mini burger de canard et bœuf,
- Verrine de pomme de terre et magret,
- Verrine de légumes et saint jacques.

#### *Bar à* SOUPE

- Gaspacho,
- Soupe de petits pois glacés à la menthe,
- Velouté de champignons,
- Soupe glacée de betterave, pommes granny et magret,
- Soupe de melon au muscat.

## À TABLE

- LE MIGNON DE VEAU DE L'AVEYRON ●

OU

- LE FILET DE BŒUF RACE AUBRAC ET COULIS AUX MORILLES ●

- LE DUO DE FROMAGE ●

- LA SPHÈRE CHOCOLAT, GELÉE DE MANGUE OU FRUITS ROUGES & COULIS CARAMELISÉ ●

- LE CAFÉ ●

# LE MENU

## *enfant*

### *La FORMULE À 12€*

#### *Le PLAT COMPLET*

- LE GRATIN « PENNES ET AIGUILLETTE DE POULET » & SA PETITE SALADE DE TOMATES CERISE •

#### *Le DESSERT*

- LA GLACE SMARTIES •

### *La FORMULE À 15€*

#### *L'assiette D'ENTRÉE*

- LES CRUDITÉS ET LA CHARCUTERIE DU « MOMENT »  
(BROCHETTE TOMATE CERISE/SAUCISSE SÈCHE, DÉS DE MELON & TABOULÉ ORIENTAL) •

#### *L'assiette DE VIANDE* (ACCOMPAGNÉ D'UNE TRUFFADE)

- LE MAGRET DE CANARD •  
OU
- LE FILET MIGNON DE PORC •  
OU
- LE FILET DE DINDE À LA CRÈME •

#### *Le DESSERT*

- LA GLACE SMARTIES •

### *La FORMULE « COMME LES ADULTES »*

La formule "menu adulte" servie en petite portion.  
Nous consulter pour le tarif.

*Le tarif des formules enfants comprennent la mise en place des tables, le service et le nettoyage de la vaisselle.*