

LE REPAS



LE MARIAGE *dinatoire*

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

58,00 € / 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.

Le **CAFÉ**

by Nespresso

LES MENUS

du repas de mariage

MENU 56 €

ou 2 PLATS / FROMAGE / DESSERT à 52 €

- LE THON À LA TAHITIENNE ET SON CRÉMEUX DE MASCARPONE •
- OU
- LE MILLEFEUILLE DE FOIE GRAS ET POTIRON, COULIS DE POIVRON •

- LE RISOTTO DE LÉGUMES ET SON CROUSTILLANT DE CABILLAUD •
- 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 & COULIS DE RATAFIA •
- OU
- LE FILET MIGNON DE PORC PANÉ AUX NOISETTES & SON JUS RÉDUIT •

- L'ASSIETTE DE FROMAGES AVEYRONNAIS, CONFITURE MAISON ET BRISURES DE NOIX (LAGUIOLE, MOUSSE DE ROQUEFORT & VACHE DE PAYS) •

- 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 60 €

ou 2 PLATS / FROMAGE / DESSERT à 55 €

- 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 & GAMBAS RÔTIES, TARTARE DE LÉGUMES ET COULIS DE PISTOU **2,00€ suppl.** •

- LE SANDRE RÔTI ET SA LASAGNE DE LÉGUMES •
OU
- LE FILET DE ROUGET SNACKÉ ET SON TATIN DE LÉGUMES •

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

- LE DUO DE FROMAGE : LA TÊTE DE MOINE, LA MOUSSE DE ROQUEFORT, SA CONFITURE MAISON, SON PAIN DÉPICE RÔTI ET SES BRISURES DE NOIX •

- LE VOLUPTÉ AUX FRUITS ROUGES •
OU
- LE DÔME CHOCO-CARAMEL, BISCUIT NOISETTE ET CHOCOLAT CHAUD •

LES MENUS

du repas de mariage

MENU 64 €

ou 2 PLATS / FROMAGE / DESSERT à 60 €

- LA SPHÈRE DE FOIE GRAS, SON CŒUR DE FIGUES ET DE POIRES ET SPÉCULOS ●

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 ●

OU

- LE FILET DE VEAU DE L'AVEYRON ET SON JUS TRUFFÉ ●

- LE DUO DE FROMAGE : LA TÊTE DE MOINE, LA MOUSSE DE ROQUEFORT, SA CONFITURE MAISON, SON PAIN DÉPICE RÔTI ET SES BRISURES DE NOIX ●

- 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 BY NESPRESSO

2 possibilités pour le déguster :

- NOUS VOUS LE SERVONS À TABLE APRÈS LE DESSERT **1,50€** / pers.
- NOUS VOUS LE DRESSONS SOUS FORME DE BUFFET **0,75€** / capsule
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 thai,
- 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 BY NESPRESSO ●

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.