

MENU MARIAGE CLE EN MAINS

BATEAU + COCKTAIL + REPAS
A PARTIR DE 90€ T.T.C.

COCKTAIL APERITIFS,
A la discrétion, durée 1h30

Canapés assortis 3 pièces
Présentation sur miroirs et socles

Saumon fumé, œufs de lump, niçoise,
Fromage ciboulette, noix, crevette, charcuterie

Feuilleté chauds 3 pièces

Saucisses feuilletées, minis quiches, minis pizzas,
Croque monsieur, feuilletés épinards et chèvre,
Allumettes aux anchois

Présentation en coupe de fruits salés, olives et chesters

Boissons à discrétion
Whisky, Porto, Martini, Pastis, Gin, Vodka,
Jus d'orange, coca-cola, eaux minérales

MENU GAUGUIN

Terrine de volaille fermière pochée, fine gelée au Porto
Et salade ciselée

Mousseline de rascasse et rouget glacée à la gelée parfumée au Noilly
Mousse légère à la ciboulette fine

Marbré de truite au saumon
Crème fouettée ciboulette

Aumônière de fruits de mer, sauce au pistil de safran
Julienne de carottes, courgettes et navets

Navarin de la mer et sa crème au romarin sur fondue de poireaux

Escalope de saumon frais huile au basilic
Petit fleuron et tagliatelles fraîches

Suprême de volaille poêlé, crème normande
Aux champignons de Paris
Pommes château, fagot de haricots verts et tomates grappes

Suprême de pintadeau champêtre
Sauce au fond de volaille et jus de cuisson
Moelleux de courgettes, poêlée de champignons et tomates grappes

Filet de canard aux fruits, pomme Maxime
Tomates grappes et pomme fruit

Omelette norvégienne flambée au Grand Marnier

Terrine glacée au café et chocolat amer, sur lit de crème anglaise

Vacherin glacé meringué vanille et framboise crème chantilly

Pièce montée, croquembouche et nougatine sur socle

Café

Boissons à discrétion durant le repas

Vin rouge, vin blanc, eaux minérales