



Golf Hôtel\*\*\*  
de Mont Griffon  
Restaurant des Lacs

# MARIAGE AMOUREUX à 60 €

(Uniquement dans la salle Swing)

## VIN D'HONNEUR

Boissons à volonté pendant 1h30

Kir au vin blanc

Alcools forts, Sodas et Jus de fruits

Quatre pièces cocktails par personne (2 canapés froids et 2 chauds)

Mélanges salés

## MENU

Menu unique pour tous les participants (sauf allergie ou végétarien)

### **Entrées**

Tartare aux deux saumons, citron vert et gingembre, crème de raifort  
Lasagnes de légumes d'été et ricotta, vinaigrette aux herbes et jambon de Parme  
Œuf poché, fine purée de petits pois, crème de chorizo et chips de Parmesan

### **Plats**

Dos de cabillaud rôti, légumes wok, jus court à la sauge  
Filet de daurade, purée de patates douces, sauce vierge  
Ballotine de volaille garni au Comté, gratin dauphinois, crème de champignons  
Magret de canard à point, fruits et légumes de saison, sauce bigarade

### **Dessert apporté par vos soins**

### **Boissons à discrétion**

Eaux plates et gazeuses

Vin de Pays d'Oc, Les Contemporains Rouge et Blanc

**Ou (+10€)**

Grand vin de Graves, Pessac-Léognan, Domaine de Grandmaison Rouge  
Grand vin de Bourgogne, Chablis, Château de Chemilly Blanc

Café, Thé

Tarifs TTC par personne – Service Compris

### **CANAPES FROIDS AU CHOIX**

Navette thon/condiments  
Navette tartare de crevette/sauce cocktail  
Mini wrap saumon fumé/pomme granny Smith  
Mini wrap jambon/cheddar/tandoori  
Mini club-sandwich au poulet  
Mini club-sandwich saumon fumé/concombre/crème à l'aneth  
Focaccia jambon de Parme/tapenade d'olive  
Focaccia tapenade d'artichaut/coppa/riquette

### **CANAPES CHAUDS AU CHOIX**

Navette à l'emmental  
Navette à la crème de saumon  
Mini burger  
Mini pizza  
Mini accras de morue  
Samoussa de légumes ou poulet  
Mini croque-monsieur  
Mini croque-monsieur au saumon fumé

### **VERRINES AU CHOIX**

Guacamole/crevette/poivron rouge (Froid)  
Mousse de chèvre/tomates confites (Froid)  
Crèmeux de petits pois/chèvre frais/lardons (Froid)  
Yakitori de volaille/écrasé de pommes de terre (Chaud)  
Tataki de thon rouge/légumes croquants (Chaud)  
Emietté de canard/purée de pommes de terre (Chaud)

### **Formule Enfant 25 €**

**Formule Adolescent (Formule Mariage sans les alcools) 36 €**

**Formule Vin d'Honneur Adulte 17 €**

**Chambre double avec deux petits déjeuners offerts  
dans notre hôtel\*\*\*pour les mariés**

### **Offre supplémentaire Vin d'Honneur**

Panier de légumes et ses sauces (Pour 30 personnes) 65 €

### **Atelier (Minimum 40 pers/atelier) :**

Découpe de saumon à l'aneth 6 €  
Foie gras poêlé (pain d'épices, pain blanc, tandoori, gros sel) 10 €  
Découpe de jambon cru 6 €

### **Offre supplémentaire Repas**

Jus d'orange et Pepsi à discrétion pendant le repas 2 €  
Buffet ou Assiette de trois fromages affinés et salade 5 €  
Champagne à volonté du dessert à la fin de la prestation 9 €  
Service de votre Champagne du dessert à la fin de la prestation 5 €