



MARIAGE PRESTIGE à 94 €

Vin d'honneur pendant 1h30, boissons à discrétion

Champagne Mandois Brut

Alcools forts, Sodas et Jus de fruits

Six pièces cocktails par personne (2 canapés froids et 2 chauds, 2 verrines)

Mélanges salés

MENU

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

Entrées

(Possibilité de remplacer par deux ateliers en guise d'entrée)

Vol-au-vent asperges et langoustines, beurre blanc au caviar avruga

Mi-cuit de canard mariné au Porto, mousse fruitée et son toast de pain poilane

Tataki de thon, taboulé d'orge, sauce vierge

Plats

Médaille de lotte roulé au lard, brunoise de ratatouille

Coquilles St jacques en croûte d'herbes, riz vénéré et petits légumes, émulsion à la carotte

Quasi de veau, tian de légumes sur socle de polenta, condiments à la Niçoise, jus de viande

Noisette d'agneau en croûte de piquillos, artichauts agrodolce, petits pois gourmands

Desserts

Macaron au chocolat blanc, crème au thé vert, framboises

Tarte aux fraises

Pièce montée 4 choux / personne

Entremets en deux parfums

**Si vous souhaitez plus de desserts, nous pouvons vous réaliser
une pièce montée de 2 choux/personne et des entremets en deux parfums
pour 6 € supplémentaire**

Boissons à discrétion

Eaux plates et gazeuses

Vin de Bordeaux, Maison Dourthe, Dourthe n°1 blanc et rouge

Café, Thé

CANAPES FROIDS AU CHOIX

Navette au thon et ses condiments
Mini wrap saumon fumé/pomme Granny Smith
Mini club-sandwich au poulet
Focaccia au jambon de Parme/tapenade d'olive

CANAPES CHAUDS AU CHOIX

Navette à l'emmental
Mini burger
Mini accras de Morue
Mini croque-monsieur

VERRINES AU CHOIX

Verrine Guacamole/Crevette/Poivron rouge (Froid)
Verrine Mousse de chèvre/Tomates confites (Froid)
Yakitori de volaille, écrasé de pommes de terre (Chaud)
Tataki de thon rouge, légumes croquants (Chaud)

Formule Enfant 25 €

Formule Adolescent (Formule Mariage sans les alcool) 70 €

Formule Vin d'Honneur Adulte 33 €

**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 €
Un canapé supplémentaire 1 €
Une verrine supplémentaire 2 €

Atelier (Minimum 40 pers/atelier) :

Découpe de saumon à l'aneth 8 €
Foie gras poêlé (pain d'épices, pain blanc, tandoori, gros sel) 10 €
Découpe de jambon cru 8 €
Risotto (Champignons ou Gambas ou Légumes) 9 €

Offre supplémentaire Repas

Jus d'orange et Pepsi à discrétion pendant le repas 3 €
Buffet ou Assiette de trois fromages affinés et salade 5 €
Champagne à volonté du dessert à la fin de la prestation 9 €
Mise en bouche 5 €
Trou Normand (Calvados, glace pomme) 3 €
Service de votre Champagne du dessert à la fin de la prestation 5 €
Grand vin 5 €
Grand vin de Graves, Pessac-Léognan, Domaine de Grandmaison rouge
Et Grand vin de Bourgogne, Chablis, Château de Chemilly blanc à discrétion

Tarifs TTC par personne – Service Compris