



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

# **MARIAGE ROMANTIQUE à 81 €**

**Vin d'honneur** pendant 1h30, boissons à discrétion

Vin pétillant d'Anjou Blanc 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**

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

### **Desserts**

Tarte au citron revisitée façon streusel

Le « Tout chocolat »

Pièce montée 3 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, Beau Mayne 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 alcools) 64 €**

**Formule Vin d'Honneur Adulte 22 €**

**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 €**  
**Service de votre Champagne du dessert à la fin de la prestation 5 €**  
**Grand vin 8 €**  
Grand vin de Graves, Pessac-Léognan, Domaine de Grandmaison Rouge  
Et Grand vin de Bourgogne, Chablis, Château de Chemilly Blanc à discrétion