



**La Tour Ambulante**  
SARL DE LA TOUR  
26310 MONTLAUR EN DIOIS

## EXEMPLE DE REPAS MARIAGE 2016

### Apéro buffet interactif

- Jus de fruits frais (à la demande) et punch au rhum arrangé (et jus frais)
- Blinis cuits à la crêpière et pâtes à tartiner : caviar d'aubergines, houmous, tapenade, crème de poivrons aux noix, beurre de sardine aux noisettes
- Amuse-gueule : olives, fruits secs ...

### Buffet d'entrées en libre service

Petites brochettes de melon et chèvre frais  
Corbeille de légumes crus de saison (tomates, concombres, salade, radis, fenouil, carottes...)  
Verrine de soupe glacée à la pastèque et framboise  
Roulés d'aubergines à la brandade de morue  
Fondant de foies de volaille aux noix et pommes  
Nougat de fromage frais à la réglisse  
Sauce aïoli et sauce aux herbes  
Pain

### Cuisse de pintade, sauce aux écrevisses

### Risotto d'épeautre, tian de courgettes au chèvre

### Assortiment de fromages fermiers

### Buffet de desserts

Verrine de tiramisu aux framboises  
Pavé au chocolat et caramel au sel de Guérande  
Sablé au citron et fraise  
Crème royale au gingembre

Tous nos plats sont des préparations « maison », à base de produits frais, locaux, naturels et bio dans la mesure du possible. Nous respectons la saisonnalité des produits frais (fruits et légumes).