

MARIAGES



VIN D'HONNEUR

Rafraîchissements

Pièces apéritives

Atelier charcuterie

Atelier plancha

Atelier découpe saumon gravlax

Atelier foie gras IGP Sud-Ouest

Proposition à 14 €



MENUS

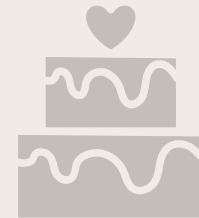
Menu à 40 €

Menu à 47 €

Menu à 50 €

Menu enfant

MIGNARDISES



BRUNCH



MARIAGES



VIN D'HONNEUR

Rafraîchissements

COCKTAILS ALCOOLISÉS

Sangria tradition ou **Sangria blanche**
1,80 € / personne

Punch à la vanille bourbon
1,80 € / personne

Cocktail « bulle fraîcheur »
Vin mousseux, Cointreau, sucre de canne,
citron, limonade, zeste d'orange
2,00 € / personne

BONBONNES SANS ALCOOL
16,00 € / bonbonne de 6-8 litres

Citronnade maison
Orangeade
Eau aromatisée framboise - pastèque - fraise - menthe
Thé glacé pêche maison



Pièces apéritives

TAPAS

1,00 € / pièce

Chorizo - confit d'oignon - parmesan
Boudin noir - pommes
Navette rilette de thon
Blinis saumon gravlax - crème d'aneth - citron confit
Navette émietté de crabe - ananas
Jambon de pays - tomate séchée

PIÈCES SALÉES

1,50 € / pièce

Mini tortilla garnie
Petit pain de campagne - coppa - pesto - mozzarella
Navette foie gras
Vol au vent Roquefort et noix
Club sandwich façon poulet César
Mini briochin foie gras - figue (supp de 0,50 €)
Chou salé façon mimosa

PIÈCES CHAUDES

1,50 € / pièce

Gambas en tempura
Mini hotdog
Mini cheeseburger
Mini bruschetta aux légumes

CANAPÉS

1,00 € / pièce

Canapé magret fumé - figue
Canapé gambas - mangue - crème d'aneth
Canapé oeuf - mayonnaise - anchois
Saumon gravlax - aneth - citron confit
Canapé mousse de fromage frais - basilic - tomate confite

VERRINES

2,00 € / pièce

Mousse d'avocat - tartare de gambas aux épices douces
Chutney de pomme-mangue, dés de foie gras mi-cuit
Tartare aux deux saumons (mariné et cuit)
Chutney de patate douce - confit d'échalote - cabillaud grillé - citron vert
Calabraise (fondant de tomate - pesto - mousse de chèvre frais)
Carotte au cumin et sésame - coppa

MARIAGES



Atelier charcuterie

3,00 € / personne

Découpe de jambon Serrano sur socle,
coppa, saucisson sec, saucisson à l'ail,
chorizo, saucisse sèche
(servis avec pain de campagne et condiments)

Atelier découpe saumon gravlax Label Rouge écossais

4,50 € / personne

4/5 filets pour 100 personnes ;
soit 60 grammes / personne
(servi avec blinis et crème d'aneth)

Atelier foie gras IGP Sud-Ouest

7€ / pièce

Atelier plancha

2,00 € / pièce

Brochette de bœuf mariné
Brochette de poulet façon teriyaki
Brochette de porc aux épices douces
Escalope de foie gras - toast de pain vigneron (supp de 1€)
Brochette de gambas - ananas - citron vert
Mini Saint-Jacques façon thaï
Chipirons en persillade

Proposition à 14 € / personne

1 pièce de chaque

TAPAS & CANAPÉS

Canapé magret fumé - figue
Tapas chorizo - confit d'oignon - parmesan
Canapé mousse de fromage frais - basilic
Navette rillette de thon
Blinis saumon gravlax - citron confit - crème d'aneth

VERRINES

Mousse d'avocat - tartare de gambas aux épices douces
Chutney pomme - mangue - foie gras

VERRINE DE SALADE AU CHOIX

Fraicheur aux 3 melons : pastèque - melon de Cavaillon - melon espagnol
Gambas - olives - oignon - ciboulette

BOUCHÉES SALÉES

Vol au vent Roquefort et noix
Club sandwich façon poulet césar

MARIAGES



MENUS

Menu à 40€ / personne

PLAT CHAUD au choix

Filet mignon de porc fondant

Farci aux abricots et romarin

Pommes miettes aux éclats de noisette et ciboulette

Ballotine de poulet fermier Label Rouge

Farce fine & sauce suprême aux morilles

Pommes de terre confites ail et thym & légumes de saison

Filet de bar grillé sauce vierge aux petits légumes
Chutney de patate douce à la coriandre et asperges vertes

PLATEAU DE FROMAGE AOC

Servi avec confiture et fruits secs - Roquefort Papillon AOC, Rouelle du Tarn (au lait cru de chèvre), Tomme des Monts De Lacaune AOC

DESSERT au choix

Macaron

Mousseline vanille, chocolat blanc et framboises fraîches,
Gaspacho de fraises, framboises et poivrons,
Coulis de fruits rouges

Chou Exotique

Chou craquelin, compotée de mangue
& fruit de la passion vanillé, crème princesse au Yuzu,
caramel passion, soupe de mangue au poivre de Sichuan

Fraisier

Génoise nature, mousseline vanille, fraises fraîches
Coulis de fraise - tartare de fraise à la menthe chocolat

Snickers

Sauce caramel, cacahuète, ganache chocolat au lait,
crème fouettée

Menu à 47€ / personne

ENTRÉE au choix

Saumon gravlax maison en carpaccio

Blini tiède et crème d'aneth, bouquet de mesclun et vinaigrette citronnée

Nougat de foie gras IGP Sud-Ouest

Fruits secs, magret séché, pain d'épices, mesclun et vinaigrette à l'huile de noix

Oeuf norvégien

Oeuf poché sur fond d'artichaut, crème citronnée, saumon gravlax

PLAT au choix

Tournedos de canard rôti sauce Périgourdine

Fondant de pommes de terre, cèpes et petits légumes glacés

Filet mignon de porc fondant

Farci aux abricots et romarin, pommes miettes à l'éclat de noisette et ciboulette

Cabillaud en croûte d'herbes

Sauce Champagne, risotto aux herbes fraîches et poêlée de légumes de saison

PLATEAU DE FROMAGE AOC

Servi avec confiture et fruits secs - Roquefort Papillon AOC, Rouelle du Tarn (au lait cru de chèvre), Tomme des Monts De Lacaune AOC

DESSERT au choix

Macaron

Mousseline vanille, chocolat blanc et framboises fraîches, gaspacho de fraises, framboises
et poivrons, coulis de fruits rouges

Chou exotique

Chou craquelin, compotée de mangue & fruit de la passion vanillé, crème princesse au Yuzu,
caramel passion, soupe de mangue au poivre de Sichuan

Fraisier

Génoise nature, mousseline vanille, fraises fraîches, coulis de fraise - tartare de fraise à la menthe chocolat

Snickers

Sauce caramel, cacahuète, ganache chocolat au lait, crème fouettée

Menu à 50€ / personne

ENTRÉE au choix

Duo de foie gras

Mi-cuit, chutney pomme et mangue, escalope poêlée, figue rôtie au balsamique, toast de pain vigneron, bouquet de mesclun et vinaigrette balsamique

Céviche de daurade

Crèmeux d'avocat, tartare de daurade, oignon rouge, mangue, citron vert, gingembre et coriandre, tuile de parmesan, bouquet de mesclun

Oeuf norvégien

Oeuf poché sur fond d'artichaut, crème citronnée, saumon gravlax

PLAT au choix

Ballotine de poulet fermier Label Rouge

Farce fine, sauce suprême aux morilles, pommes de terre confites ail et thym, légumes de saison

Pièce de boeuf sauce foie gras

Fondant de pomme de terre et cèpes, légumes de saison

Filet de bar grillé

Sauce vierge aux petits légumes, chutney de patate douce à la coriandre et asperges vertes

PLATEAU DE FROMAGE AOC

Servi avec confiture et fruits secs

Roquefort Papillon AOC, Rouelle du Tarn (au lait cru de chèvre), Tomme des Monts De Lacaune AOC

DESSERT au choix

Macaron

Mousseline vanille, chocolat blanc et framboises fraîches, gaspacho de fraises, framboises et poivrons, coulis de fruits rouges

Chou exotique

Chou craquelin, compotée de mangue & fruit de la passion vanillé, crème princesse au Yuzu, caramel passion, soupe de mangue au poivre de Sichuan

Fraisier

Génoise nature, mousseline vanille, fraises fraîches, coulis de fraise - tartare de fraise à la menthe chocolat

Snickers

Sauce caramel, cacahuète, ganache chocolat au lait, crème fouettée

MARIAGES



Menu enfant

ENTREE + PLAT + DESSERT 12€
PLAT + DESSERT 9€

ENTRÉE au choix

Panier feuilleté jambon-fromage, salade verte

Assiette melon - jambon de pays

PLAT au choix

Hotdog maison

Dos de colin pané maison

Filet de volaille rôti

Garniture au choix :

Purée de pomme de terre, frites ou salade verte

DESSERT au choix

Moelleux au chocolat

Glace vanille - smarties

Sorbet orange - passion

MIGNARDISES

2€/pièce

Macaron framboise

Macaron vanille, crème mousseline et framboises fraîches

Macaron caramel beurre salé

Feuillantine chocolat

Mousse au chocolat, praliné feuillantine, génoise chocolat

Opéra chocolat café

Crème au beurre au café, ganache au chocolat, génoise chocolat, glaçage chocolat

Framboisier

Mousse à la framboise, génoise, framboises fraîche

Fraisier

Génoise nature, crème vanillée, fraises fraîches

Mangue Passion

Mousse passion, mangue rôtie, génoise, glaçage passion

Chou exotique

Crèmeux au Yuzu, compotée de mangue vanillée

Entremet poire et mousse au chocolat

Fraicheur d'agrumes à la badiane

Tartare de mangue, ananas et passion au basilic

Tartelette citron meringuée

Tartelette aux fruits ou chocolat

Mini crème brûlée vanille

Cannelé

Tiramisu

Banoffee

Mini éclair café

MARIAGES



SALADES

OPÉRA	13,90€/kg
Céleri, emmental, câpre, jambon blanc, pomme	
NIÇOISE	15,90€/kg
Thon, œuf dur, anchois, haricot, carotte, oignon	
INDONÉSIENNE	14,90€/kg
Quinoa, crevette, concombre, carotte, pamplemousse	
TAJ MAHAL	14,90€/kg
Pois chiche, oignon, ail, tomate, coriandre, gingembre	
LOUISIANE	15,90€/kg
Cœur de palmier, tomate, crevette, maïs, sauce cocktail	
FRAICHEUR 3 MELONS	18,90€/kg
3 melons, olive, crevette, ciboulette	
MILANAISE	13,90€/kg
Tortellini, jambon de pays, oignon, olive, basilic frais, tomate, mozzarella	
ISRAËLIENNE	12,90€/kg
Chou émincé, cerneaux de noix et raisin de Corinthe	
GRECQUE	15,90€/kg
Feta, tomate, oignon, olive noire, concombre, poivron	
TABOULÉ	11,90€/kg
Couscous, tomate, oignon, concombre, raisin	
LENTILLES	13,90€/kg
Lentilles, noisette, coppa, carotte, poireau	

BRUNCH

CAMPAGNARDE	14,90€/kg
Pomme de terre, haricot, oignon rouge, noix, gésier, persil	
COLESLAW	12,90€/kg
Chou lisse, carotte, granny smith, aneth, mayonnaise	
CÉLERI RÉMOULADE	12,90€/kg
PIÉMONTAISE	13,90€/kg

PLANCHES

CHARCUTERIE	3€/personne
Jambon de pays, coppa, saucisson à l'ail, saucisson, chorizo, saucisse sèche	
FROMAGE	3,50€/personne
Roquefort Papillon AOC Rouelle du Tarn (au lait cru de chèvre, tomme des Monts de Lacaune AOC	
LÉGUMES	1,50€/personne
Légumes croquants de saison servis avec mayonnaise, sauce tartare et aïoli	



MIGNARDISES

2€/pièce

Macaron framboise
Macaron vanille, crème mousseline et framboises fraîches
Macaron caramel beurre salé
Feuillantine chocolat
Mousse au chocolat, praliné feuillantine, génoise chocolat
Opéra chocolat café
Crème au beurre au café, ganache au chocolat, génoise chocolat, glaçage chocolat
Framboisier
Mousse à la framboise, génoise, framboises fraîche
Fraisier
Génoise nature, crème vanillée, fraises fraîches
Mangue Passion
Mousse passion, mangue rôtie, génoise, glaçage passion
Chou exotique
Crèmeux au Yuzu, compotée de mangue vanillée
Entremet poire et mousse au chocolat
Fraicheur d'agrumes à la badiane
Tartare de mangue, ananas et passion au basilic
Tartelette citron meringuée
Tartelette aux fruits ou chocolat
Mini crème brûlée vanille
Cannelé
Tiramisu
Banoffee
Mini éclair café