

Buffet Mariage Dégustation

Pot d'accueil

Sangria ou Planteur et ses amuse-bouche (3 par personnes)

Entrées (3 au choix)

Avocat au crabe et crevettes

½ avocat mayonnaise tomate à la chair de crabe et crevettes persil

Orange et citron de pâte de saumon

½ orange avec tagliatelles fraîches, huile d'olive, aneth, saumons frais et fumé

Palette du terroir

Terrine de pâté de campagne, terrine de rillettes du Mans, Saucissons sec et à l'ail

Délice nordique

Duo de saumons (mariné à l'aneth, fumé); terrine de poisson; bouquet de crevettes

La table méditerranéenne

Brochette de crevettes, terrine de poisson, timbale niçoise

Plat Chaud et ses garnitures (au choix)

Confit de canard

Filet mignon de porc au miel

Pavé de saumon aux fruits rouges

Fromage

Mesclun de salade et ses trois fromages

Sur lit de pain de campagne.

Dessert

Pièce Montée (Corne d'abondance)

Buffet de desserts assortis

Boisson

Café, soft, eaux plate et gazeuse.

Vin Blanc Bordeaux doux, Vin Rouge Bordeaux

Animation

Son et lumière sans DJ

Prix par personne 75 €