

Buffet Mariage Royal

Vin d'honneur

Pot d'accueil

Kir et ses feuilletés (3 pièces par personnes)

Buffet d'entrées (3 aux choix)

Arbre fruitier de fraîcheur

Demi avocat au crabe, Pamplemousse à la chinoise, Ananas exotique.

Palette du Terroir

Pièce de jambon de pays, andouillette, saucisson sec et ail, terrine de campagne.

Buffet Norvégien.

Duo de saumons : Fumé, Mariné, et ses sauces,

Œufs de lumps, Œufs de saumon, crevettes, terrine de St Jacques.

Prestige du Sud Ouest.

Foie gras poêlé et sa compote de pomme, Foie gras mi-cuit et ses toastinettes.

Buffet Provençal.

Brochettes de crevettes à la sicilienne, Cuisses de grenouilles à la provençale, timbaline niçoise.

Plat chaud et ses garnitures (au choix)

Pièce de Boeuf sauce marchand de Vin,

Flanc de canette à la vanille,

Pavé de saumon sauce à la crème,

Suprême de pintadeau sauce briarde,

Noisettes d'agneau à la fleur de garrigue,

Pavé de biche,

Et leurs Garnitures.

Fromages

Mesclun de salade et ses trois fromages

Sur lit de pain de campagne.

Dessert

Pièce Montée

Buffets de Dessert Assortis

Boissons

Champagne

Vin Blanc muscadet, Vin Blanc Bordeaux doux, Vin Rouge Bordeaux

Eau minérale, softs, café à discrétion

Animation

Son et lumière sans DJ

Décoration de la salle et vin d'honneur

Prix par personne 130 €