

MENU PRÉMIUM



Toutes nos formules vous garantissent **un mariage « zéro stress »**.

Cette formule premium, très tendance trendy, avec son cocktail rallongé et ses animations culinaires de grande qualité, vous permettra de profiter au maximum de vos invités, tout en leur offrant le meilleur de la cuisine actuelle.

Forts de nos 20 années d'expérience, nos menus ont été élaborés et sans cesse améliorés afin de vous apporter, **variété**, pour satisfaire le plus grand nombre, **qualité fraîcheur et gastronomie traiteur** pour satisfaire les plus exigeants.

Au delà du repas que vous choisirez selon vos goûts et l'ambiance générale que vous souhaitez offrir à vos invités, **les arts de la table** (vaisselle, verrerie, nappage et serviettes tissus) **sont inclus**.

Nos maîtres d'hôtel et nos chefs cuisiniers vous accompagnent sans aucune limite d'heure et sans aucune heure supplémentaire, **votre temps est le nôtre**.

Vous remarquerez que nous n'indiquons jamais le nombre de pièces par personne pour la partie cocktail et le buffet de desserts. **Ne cherchez pas tout est à volonté pour votre plus grand plaisir et celui de vos invités**.

Et bien entendu, **notre service wedding planner gratuit**, compris dans l'ensemble de nos formules, vous accompagnera dès notre première prise de contact jusqu'au soir de votre mariage afin que toutes vos questions trouvent réponses dans les meilleurs délais, que tous nos partenaires prestataires vous soient proposés pour vous éviter de chercher.

Vous l'avez compris, vous serez « invités » à votre mariage afin qu'il reste comme l'un des plus beaux jours de votre vie.

LE COCKTAIL APÉRITIF

PUNCH, SANGRIA, SOUPE CHAMPENOISE, SPRITZ (*au choix*)
JUS DE FRUITS FRAIS, SOFTS

NOS PIÈCES COCKTAIL SALÉES

MINI ROULEAU FAÇON DU CHEF
MINI CLUB SANDWICH AU SAUMON FUMÉ ET ROQUETTE
EMINCÉ DE BŒUF À LA THAÏLANDAISE SUR SA MINI RATATOUILLE
CASSOLETTE DE TARTARE DE PÉTONCLES À LA BRUNOISE DE COURGETTE
MINI FAJITAS À LA CRÈME DE FROMAGE AIL ET PERSIL, TOMATES CONFITES ET BASILIC
PETITE CUILLÈRE CHINOISE AU FOIE GRAS ET SON FRUIT EXOTIQUE MARINÉ À LA CORIANDRE

NOS CANAPÉS PRESTIGE

MINI BLINI TARAMA & CREVETTE ROSE
MINI BLINI SAUMON FUMÉ ET SÉSAME DORÉ

NOS ANIMATIONS CULINAIRES

réalisées par nos chefs devant vos invités / Au choix 3 animations parmi

FOIE GRAS CHAUD SUR PAIN D'ÉPICES

ACCOMPAGNÉ DE SON CHUTNEY DE FIGUES ET SA CONFITURE D'OIGNONS
SEL DE GUÉRANDE ET POIVRE MIGNONNETTE

GAMBAS FLAMBÉE AU WHISKY

RISOTTO AL PARMIGIANO

RAVIOLES A LA TRUFFE D'ALBA

DOUBLE CRÈME AOC, VINAIGRE BALSÀ À LA TRUFFE

CORSICA

LUNZO, SAUCISSON / COPPA
FROMAGE AU BROCCIU

VENUE DES FJORDS

SAUMON FUMÉ FAIT MAISON, TRANCHÉ MAIN « MINUTE »
TARAMA , MINI BLINI, CRÈME ÉPAISSE A.O.C.

NOTRE PLAT

Servi à table au choix

NOTRE PLAT POISSON

1 plat au choix

ÉFFILOCHÉ DE CABILLAUD

MOUSSELINE DE POMMES DE TERRE,
PETITS LÉGUMES CROQUANTS

FILET D'AIGLEFIN RÔTI À L'ANIS ÉTOILÉE

POLENTA AUX OLIVES

PAVÉ DE SAUMON À L'OSEILLE

RIZ PILAF AUX PETITS LÉGUMES

ou

NOTRE PLAT VIANDE

1 plat au choix

QUASI DE VEAU AU MIEL

POÊLÉE DE CHAMPIGNONS FORESTIÈRE,
ECRASÉE DE POMMES DE TERRE

SUPRÊME DE VOLAILLE

RISOTTO CRÈMEUX &
LÉGUMES CONFITS

CONFIT DE CANARD

PURÉE AUX TRUFFES

LES FROMAGES DE NOS RÉGIONS

servis à l'anglaise ou en buffet

BRIE DE MEAUX
COMTÉ SAVOYARD
CAMEMBERT DE NORMANDIE
BLEU BRESSE
CHÈVRE CENDRÉ

NOTRE FARANDOLE DE DESSERTS

servis en buffet

PIÈCE MONTÉE CHOUX

(1 CHOU PAR PERSONNE)

QUE VOUS CHOISIREZ CHEZ NOTRE PÂTISSIER

FONTAINE CHOCOLAT

UN DÉLICIEUX CHOCOLAT AU LAIT AU CARAMEL
COULANT ET FONDANT À SOUHAIT

FRAISES TAGADA, BANANES HARIBO, CHAMALLOWS

FRUITS DE SAISON DÉCOUPÉS

MELON, FRAISES, FRAMBOISES, ANANAS, KIWI

NOS VERRINES

CARAMEL BEURRE SALÉ, CHANTILLY
MASCARPONE NUTELLA

NOS JATTES GOURMANDES

TIRAMISU

MOUSSE AU CHOCOLAT ET SON PRALIN

NOTRE ANIMATION

MINI CRÊPES FAÇON SUZETTE
ET SON APPAREIL NOIX DE COCO

NOS BOISSONS

À discrétion jusqu'à la fin du repas

BORDEAUX ROUGE

ROSÉ CÔTES DE PROVENCE

EAU PLATE, EAU GAZEUSE

COCA COLA ET JUS D'ORANGE à la demande

CAFÉ

servi en buffet avec les desserts

Cette formule complète "ZÉRO STRESS"

Repas, Arts de la table, Service maître d'hôtel, Wedding planner offert

vous est proposée à

109€ tarif ttc par pers / 120 personnes et +

115€ tarif ttc par pers / de 110 à 119 personnes

124€ tarif ttc par pers / de 100 à 109 personnes

En dessous de 100 personnes nous consulter