

RECEPTION PRESTIGE :

A 78 euros tout Compris
(repas en 2 plats)

A 83 euros tout Compris
(repas en 3 plats)

COCKTAIL APERITIF : (Servi de 18h30 à 20h30)

Punch Maison, kir au Crémant de Bourgogne, Jus de fruits, Coca

Assortiment de Mises en Bouche Chaudes :

Feuilletés chauds (3p./pers.) :

Saucisse cocktail, Olives, anchois, fromage, pizzas, quiches

Pruneaux au Lard

Acras de Morue

Bouchées d'Escargots Persillés

Assortiment de Canapés (3p./pers.)

Mousse de foie gras, fruits de mer, crevettes, saumon fumé, œufs de lumps rouges et noirs, jambon de montagne, niçois, cœur de palmier...

Les Verrines

Gaspacho Andalou à la Menthe Fraîche

Carpaccio de Bœuf aux Copeaux de Parmesan

Mini Tartare de Saumon Frais à l'Aneth

Crème Légère d'Asperge

Pièces décorées :

Saumon Frais en Bellevue

(Saumon Entièrement reconstitué sur un Plat Décoré)

Cœur de mini Pâté Croûte

Pain Garni

Pour vos invités supplémentaires au cocktail : participation de 23 €/personne

Repas servi vers 20h30-21h (Choix à la commande)

LES ENTREES

Salade Gourmande au Foie Gras et Saumon Fumé par nos Soins

Ou

Aumônière de Foie Gras Chaud, Pommes Caramélisées,

Vinaigrette tiède au Calvados, Salade Croquante

Ou

Galette de Dos de Rouget Poêlé, en Tapenade

Salade Croquante aux Fèves et Basilic

Ou

Noix de coquilles Saint Jacques juste Saisies,
Vinaigrette tiède aux Agrumes, Salade d'Herbes Folles

LES POISSONS (facultatif)

Escalope Epaisse de Saumon au Champagne

Ou

Roulé de filet de Sole et son Croustillant de Moules

Sauce Safranée aux Fines Herbes

Ou

Noix de coquilles Saint Jacques Rôties, Crème Mousseuse de Crustacés

Artichauts Poivrades et Légumes du Moment

VIANDES

Eventail de Magret de Canard aux Baies Roses, Sauce au Miel de Sapin

Pommes Maximes et Légumes de Saison

Ou

Suprême de Pintadeau Fourré au Foie Gras

Mitonné de Légumes du Moment

Ou

Filet d'Agneau en Croûte, Jus Blond au Romarin

Tomate Confite en Ratatouille, et Gratin Dauphinois

Ou

Filet de Bœuf en Croûte, Sauce Bordelaise

Gratin Forezien et Légumes retour du Marché

RONDE DES FROMAGES

Fromage Blanc de nos Campagnes à la Crème Fraîche

Ou

Demi Saint Marcellin Sur Lit de Salade

BUFFETS DES DESSERTS

Pièce Montée des Mariés

Ou

Gâteaux à Etages Selon votre Choix Servis Sur un Buffet

Café

Pour vos invités supplémentaires au buffet des desserts

Participation de 14€ par personne

BOISSONS :

vins une bouteille pour 4 pers. et champagne une bouteille pour 6 pers.

Côtes du Rhône «Les Essaims » Guyot

Mâcon Cruzille

Champagne servi en Fontaine Lumineuse