

RECEPTION

«LES VALLIERES»:

Menu à 87€ tout Compris

APERITIF COCKTAIL

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,
Oeufs 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

Pièces décorées

Saumon Frais en Bellevue

(Saumon entièrement Reconstitué sur un Plat Décoré)

Cœur de mini Pâté Croûte

Huîtres Chaudes Gratinées au Champagne

Brouillade d'œufs aux Morilles

Mini Brochettes de Bœuf aux Herbes de Provence

Mini Brochettes de Volaille au Curry

Mini Brochettes de Saint Jacques Rôties au Lard Fumé

Hure de Moules de Bouchot en Gelée et sa Brunoise de Légumes

Gaspacho de Tomate, Guacamole épicé aux Chips de Betteraves

Parfait glacé de Homard

VIANDES

Millefeuille d'Agneau au Caviar d'Aubergines,
Jus Blond au Miel de Romarin

Ou

Filet de Bœuf en Croûte, Sauce Bordelaise
Gratin Dauphinois et Légumes retour du Marché

Ou

Eventail de Magret de Canard et Escalope de Foie Gras Chaude
Sauce à la Lie
Gratin Dauphinois

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 blanc

Champagne servi en fontaine lumineuse