

Offre de Mariage à 62,00 € ttc / service non compris

Repas de Mariage "La Verte"

Cocktail apéritif

14 pièces salées assorties dont 2 ateliers culinaires
cf exemple en rubrique "cocktail apéritif"

Dîner assis

Les suggestions de plats sont données à titre d'exemple

En plat principal

Ballotine de volaille farcie aux champignons, sauce suprême, risotto de petit épeautre, légumes de saison

ou

Parmentier de canard confit, jus de canard à l'huile de truffe blanche, sifflets de carottes glacées

ou

Dos de cabillaud en croûte de parmesan, huile vierge, concassé de tomates, fondue d'émincé de blancs de poireaux

ou

Epaule d'agneau de 7 heures, jus au thym frais, râpé croustillant de pomme de terre, tomates confites

En fromage

Demi St marcellin affiné

ou

Ardoise de fromages de nos régions

ou

Fromage blanc à la crème

En dessert

Entremet des Mariés

ou

Pièce Montée traditionnelle

ou

Assortiment de Mignardises

Offre de Mariage à 68,00 € ttc / service non compris

Repas de Mariage "Les Drus"

Cocktail apéritif

12 pièces salées assorties dont 2 ateliers culinaires
cf exemple en rubrique "cocktail apéritif"

Dîner assis

Les suggestions de plats sont données à titre d'exemple

En mise en bouche

Gaspacho d'asperges au piment d'Espelette et pignons de pin, gambas rôties aux épices douces
ou

Carpaccio de St Jacques mariné, dés de mangue

ou

Saumon fumé par nos soins, crème fouettée au citron vert, caviar de hareng

ou

Foie gras et fêta fumé, chutney de pomme verte

En plat principal

Filet de canette, jus de canard aux aïelles, mousseline de pommes de terre et légumes verts
ou

Paleron de Veau cuit basse température, jus de veau aux olives et citron confit, gratin dauphinois
et grappes de tomates cerises

ou

Filet de Cabillaud et gambas rôties, émulsion de bouillabaisse, légumes de saison à l'huile d'olive

ou

Carré d'agneau persillé, jus d'agneau au romarin, petite niçoise de légumes

En fromage

Demi St marcellin affiné

ou

Ardoise de fromages de nos régions

ou

Fromage blanc à la crème

En dessert

Entremet des Mariés

ou

Pièce Montée traditionnelle

ou

Assortiment de Mignardises

Offre de Mariage à 75,00 € ttc / service non compris

Repas de Mariage "Mont-Blanc"

Cocktail vin d'honneur

10 pièces salées dont 2 animations culinaires
cf exemple en rubrique "cocktail apéritif"

Dîner assis

Les suggestions de plats sont données à titre d'exemple

En entrée

- Tataki de thon rouge au sésame et yuzu, mayonnaise légère au raifort, filament de céleri
ou
- Ballotine de saumon aux herbes fraîches, mayonnaise basilic, asperges blanches et gel de citron
ou
 - Pressé de foie gras de canard et fêra fumé, chutney de pomme verte
ou
- Carpaccio de veau à l'italienne, gremolata, tartare de courgettes au citron confit

En plat principal

- Filet de boeuf cuit basse température, sauce bordelaise, échalotes confites, gâteau de pomme de terre au comté, légumes de saison
ou
- Médaillon de lotte rôtie basse température, sauce homardine, riz noir vénéré, pointes d'asperges
ou
 - Suprême de poulet fermier Jaune de Lancenis, crème et morilles, farçon de Chamonix
ou
- Entrecôte de veau cuit basse température, mousseline de petits pois à l'estragon, girolles et jus de veau

En fromage

Demi St marcellin affiné
ou
Ardoise de fromages de nos régions
ou
Fromage blanc à la crème

En dessert

Entremet des Mariés
ou
Pièce Montée traditionnelle
ou
Assortiment de Mignardises

Offre de Mariage à 65,00 € ttc / service non compris

Repas de Mariage sur le Thème Spécialité Régionale

Cocktail vin d'honneur

Tartelette boudin noir, confit d'oignon et pomme
Maki au beaufort et concombre
Gougère à la crème de comté
Planche de dégustation de charcuterie alpine et valdotaine
Antipastis italien

Dîner assis

Les suggestions de plats sont données à titre d'exemple

Menu de Mariage

En entrée

- Tartare de Féra fumé, pomme verte et herbes fraîches
ou
- Croustillant de tartiflette, salade de mâche et copeaux de jambon sec
ou
- Gâteau de sandre, compotée d'oignon doux des Cévennes, émulsion crustacés, pousses d'herbes.
ou
- Crème de cépes et artichauts, dés de croûtons frits, espuma parmesan et huile de truffe blanche

En plat principal

- Fondue Savoyarde Traditionnelle aux quatres fromages, pomme de terre en robe des champs, croûtons de pain et salade de jeunes pousses
ou
- Noix de Joue de Boeuf braisé au vin de Mondeuse, déclinaison de carottes et gratin savoyard
ou
- Suprême de poulet fermier Jaune de Lancenis, sauce poulette à l'ayze du Mont blanc, farçon de Chamonix
ou
- Côte de Cochon de Pays au Braséro, jus aux aromates, gratin de crozets aux champignons

En fromage

Demi St marcellin affiné
ou
Ardoise de fromages de nos régions
ou
Fromage blanc à la crème

En dessert

Entremet des Mariés
ou
Pièce Montée traditionnelle
ou
Assortiment de Mignardises

Carte des bouchées cocktail apéritives

Finger food

- Sablé parmesan, mousse de poivron rouge et chorizo ibérique
 - Blinis à la féra fumée, crème à l'ail des ours
 - Tartelette végétan, pickles de légumes et comté
- Mini bun's deluxe au magret fumé, ganache foie gras, confit d'oignons doux
 - Sardine, pois et basilic, crème mi-fumée
- Sphère de chèvre frais à la pistache, crackers aux graines de courge
 - Aioli de poulpe, rattes écrasées et tomates confites
- Maki végétarien, légumes croquants, cream cheese aux herbes
 - Petit pois en gelée émietté de crabe à la citronnelle
 - Gambas rouge vif, aubergine et jambon croustillant

Les Transparences

- Féroce d'avocat, rilette de truite fumée, oeuf de truite
- Tiramisu de chèvre, caviar d'aubergine, pignon de pin et tomates confites
- Panna cotta de foie gras, airelle et crumble au poivre de Sichuan

Les minis assiettes dégustation

- Tataki de thon au sésame, ciboule et perle de citron
 - Tartare de boeuf sauce teriyaki, sésame noir
 - Céviche de daurade et avocat

Les animations culinaires

- Brochette de crevette en aigre doux
- Yakitori de poulet, ciboule et sésame
- Aiguillette de canard à l'asiatique
- St jacque et chorizo ibérique