



MARIAGE

Menu 1

tartare de saumon à l'aneth et aux agrumes
bouquet de jeunes pousses

suprême de pintade à l'estragon
tagliatelles
poêlée de haricots verts et tomates confites

48.00

assiette 3 fromages + 8.00

buffet de fromages + 12.00

tourtes et glaces

forêt noire / framboisier

tourte mangue ananas / vacherin glacé + 8.00

verrines en assortiment

mousse au chocolat / mousse aux fruits / tiramisu

salade de fruits frais / parfait glacé arrosé + 8.00



MARIAGE

Menu 2

salade champêtre
terrine de canard confit

filets mignons de porc, sauce morilles
gratin dauphinois ou tagliatelles
légumes de saison

55.00

assiette 3 fromages + 8.00

buffet de fromages + 12.00

tourtes et glaces

forêt noire / framboisier

tourte mangue ananas / vacherin glacé + 8.00

verrines en assortiment

mousse au chocolat / mousse aux fruits / tiramisu

salade de fruits frais / parfait glacé arrosé + 8.00



MARIAGE

Menu 3

gravadlax de saumon frais
saladine vinaigrette à l'estragon et sésame

médallions de veau, jus court au thym
pommes nouvelles au romarin
jardinière de légumes

60.00

assiette 3 fromages + 8.00

buffet de fromages + 12.00

tourtes et glaces

forêt noire / framboisier

tourte mangue ananas / vacherin glacé + 8.00

verrines en assortiment

mousse au chocolat / mousse aux fruits / tiramisu

salade de fruits frais / parfait glacé arrosé + 8.00



MARIAGE

Menu 4

terrines de foie gras de canard maison
chutney de fruits secs et salade de doucette

filet de bœuf, sauce pinot noir ou poivre vert
tagliatelles ou pommes de terre nouvelles au romarin
petits légumes farcis

75.00

assiette 3 fromages + 8.00

buffet de fromages + 12.00

tourtes et glaces

forêt noire / framboisier

tourte mangue ananas / vacherin glacé + 8.00

verrines en assortiment

mousse au chocolat / mousse aux fruits / tiramisu

salade de fruits frais / parfait glacé arrosé + 8.00



MARIAGE

Menu 5

buffet de salade

rucola et melon, concombre et yaourt,
carottes et raisins secs, tomates et basilic,
poivrons, miel et olives, lentilles et coriandre,
brocolis et amandes, endives et pommes
vertes diverses

buffet chaud

côtelettes d'agneau au romarin
côte de boeuf, beurre sauce pinot noir
brochettes de scampis au citron vert
brochettes de poulet tandoori
brochettes de porc au miel et wisky
baked potatoes au cottage cheese
épis de maïs grillés
tomates provençales

buffet de fromages

Gruyère, brie, tête de moine, roquefort, tommes,
chèvre cendré accompagnés de figues, noix, ananas, poire, etc...

buffet de desserts

duo de mousse au chocolat
salade de fruits frais
meringues et crème fraîche

80.00