

Menu Mariage « MARJOLAINE »

74€ par personne
3 Animations

TRAITEUR LUBET-NIGUES
04.68.41.55.90

Vin d'honneur 19 Pièces

Le repas à table

TARIF INVITES UNIQUEMENT AU COCKTAIL : 25€

Animation plancha

- Petit boudin noir
- Noix de Saint-Jacques lardée et sa cassolette de crème de poivron
- Gambas marinées au curry et sa fondue de poireaux
- Blanc de sèche à la persillade
- Escalope de foie gras sur sa brioche et figue confite
- Filet de caille à la cannelle et sa cassolette de pommes caramélisées

Les piques : 1 par personne à titre indicatif

- épinette saumon fumé et haricot plat
- brochette de pétoncle, feuille de menthe et myrtille
- pique magret fumé et poire à la cannelle

Les garnitures : 4 par personne à titre indicatif

- feuille d'endive, crème de carotte et rouget
- cornet betterave chiogga au fromage persillé et mini poivron
- blinis, guacamole et crevette
- canapé asperge
- mini concombre crème de pois chiche
- tomate, crème de morue et œufs de truite
- Assortiment de macarons
- Cornet chocolat foie gras

Cassolettes : 2 par personne à titre indicatif

- salade de perle au saumon et crevettes
- tartare de tomates et chorizo grillé
- crème de petits pois, lardons, crème fouettée et pousse de betterave
- guacamole, thon et gaspacho

Animation foie gras

- 3 foies gras au choix
(nature, pistache, p. Espelette, abricot spéculos, truffe)
- pain d'épices et polaire, compotée de fruits

Animation huîtres

- 3 huîtres par personne
- Pain de seigle, vinaigre de cidre et échalotes

ENTREE

- Brochette de Saint Jacques et tomates confites et sa glace au safran
- Ou Tarte aux écrevisses, poivrons et oignons caramélisés
- Ou Pavé de saumon sur son risotto aux champignons et sa crème échalote
- Ou Tatin aux pommes et son escalope de foie gras sauce Muscat

SORBET DU LANGUEDOC

- Thym, pétale de rose, romarin, abricot, la réglisse, yuzu, mojito....

LA VIANDE

- Tournedos de canard au foie gras et sa sauce morilles
- Ou Mignon de veau quenelle de tomate et olives sauce cèpes
- Ou Noisette d'agneau garni aux légumes de Provence et pignons grillés
- Ou filet d'oie rôti aux oignons caramélisés et muscat

Légumes de saison

LE FROMAGE

- Tour de France des fromages au buffet
- Ou Tomme des Corbières et fromage frais de Bize et confiture de tomate
- Ou Tatin de tomate et fromage de chèvre, Salade d'herbes

LE DESSERT

- Pièce montée (3 choux /p)
- Ou Le buffet de dessert
(5 mignardises sucrées 2 cassolettes par personne)
- Et Brochette de fruit et sa fondue de chocolat

Assortiment de petits pains et Café

Nappage tissus

Verreries incluses

Décoration buffet à thème

