

MENU MARIAGE « LAVANDE »

61 € par personne
3 Animations

TRAITEUR LUBET-NIGUES
04.68.41.55.90

Vin d'honneur 20 Pièces

TARIF INVITES UNIQUEMENT AU COCKTAIL : 20€

Les feuilletés : 3 par personne à titre indicatif
assortiment de 10 sortes : nems, feuilleté saucisse, accra, bouchée, bacon abricot, pain d'épices chorizo, churros de pomme de terre etc...

Les piques : 1 par personne à titre indicatif
- épingle 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

1 panier du jardinier : supplément de 60€
Mini légumes et son anchoïade

Animation plancha :
mini boudin noir, mini saucisse aux herbes, volaille aux épices, saumon frais lardé et magret de canard-abricot et cannelle

Animation catalane :
Jambon découpé devant vous
Ficelle aux céréales, crème de poivrons, tapenade et confit de tomates
boudin, chorizo, anchois

Animation foie gras
2 foies gras au choix (nature, figue, p. Espelette, abricots spéculos, pistache)
- pain d'épices et polaire, compotée de fruits
Nappage tissus / Verreries incluses
Décoration buffet à thème



Le repas à table

LA VIANDE

Epaule d'agneau, salade d'herbes fraîches sauce au thym
Ou Tournedos de canard et son escalope de foie gras
sauce muscat (sup. 2€)
Ou Filet de veau et sa quenelle de tomate artichauts,
sauce cèpes
Ou Filet de caille aux pommes sauce cidre
Ou brochette de saumon et tomates confites sauce romarin
Ou brochette de Saint Jacques et tomate à l'ail
(supplément 1€) -glace safran (supplément 1€)

Garniture de légumes de saison

SORBET DU LANGUEDOC : servi avec du Muscat

Abricot, Thym, pétale de rose, romarin,
poire, yuzu, mojito

LE FROMAGE

Trilogie de fromages et mesclun de figues
Ou Tour de France des fromages au buffet
Ou tomme des Corbières et pèlardon,
confiture de tomates

LE DESSERT

Pièce montée (3 choux par personne)
Ou Le buffet de dessert
(5 mignardises sucrées 2 cassolettes par personne)
Pyramide de macaron (option 1€)
Brochettes de fruits et sa fondue de chocolat (1€)
Assortiment de petits pains (olive. nature .céréales)
Pain et Café