

Menu Mariage « LE ROMARIN »

58 € par personne
3 animations

TRAITEUR LUBET-NIGUES
04.68.41.55.90

Vin d'honneur 16 pièces

Le repas à table

TARIFS INVITES UNIQUEMENT AU COCKTAIL : 16€

Les feuilletés : 3 par personne à titre indicatif

Assortiments de 10 sortes :
(nems, feuilleté anchois, accra, bouchée, bacon abricot, pain d'épices chorizo, churros de pomme de terre.. etc

Les piques : 1 par personne à titre indicatif

- épingle crevette au curry et haricot plat
- pique pomme grenaille et grison
- pique magret fumé et poire à la cannelle

Les garnitures : 4 par personne à titre indicatif

- sucrine à la mousse de thon
- cornet betterave chiogga au fromage persillé et mini poivron
- tomate, crème de morue et œuf de truite
- pain d'épices foie gras et figue
- canapé écrevisse
- mini concombre crème de pois chiche
- 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
-mousse de foie gras à la mangue
-mousse de betterave à la framboise et feta

Animation plancha

boudin noir antillais, mini saucisse aux herbes, volaille aux épices, saumon frais lardé

Animation poisson fumé

- flétan
- saumon au poivre ou aneth citron
- saumon fumé
Pain polaire et brioche . Crème et guacamole

Ou Animation foie gras

3 foies gras au choix
(nature, figue, p.espelette, abricot spéculos , pistache)
- pain d'épices et polaire,
Compotées de fruits

Nappage tissus, verreries incluses. Décor à thème
Nappage tissus , serviettes ouates. Verreries en dur
Décor de buffet à thème (à définir avec le client)

ENTREE

Brochette de saumon bacon, brunoise de légumes
sauce romarin
Ou pavé de loup sur gaufre de pomme de terre, sauce échalote
Ou assiette terre et mer
(Tartare de tomates et Saint Jacques,
jambon de Sérano, gaspacho)
Ou brochette de Saint Jacques et tomate à l'ail
Ou assiette foie gras de canard et ses figues confites
(supplément 1€)

Sorbet du Languedoc : servi avec du muscat
Abricot, thym, pétale de rose, romarin, poire, yuzu et mojito

LA VIANDE

Tournedos de canard et son escalope de foie gras
sauce muscat (supplément 2€)
Ou Filet veau et sa quenelle de tomate artichauts, sauce cèpes
Ou épaule d'agneau, salade d'herbes fraîches, sauce thym
Ou filet de caille aux pommes, sauce cidre
Ou Blanc de poularde farce abricot et raisin, sauce vin rouge

Garniture de légumes de saison

LE FROMAGE

Tour de France des fromages au buffet
Ou Tomme des Corbières et fromage frais de Bize,
confiture de tomates
Ou trilogie de fromage et mesclun aux figues

LE DESSERT

Pièce montée (3 choux /p)
Ou Le buffet de desserts
(5 mignardises sucrées 2 cassolettes par personne)
Pyramide de macarons option (1 €)
Brochettes de fruits et sa fondue de chocolat (1 €)

Assortiment de petits pains (olive, céréale et nature)

