

ENTRÉE

(1 entrée au choix)

- Gambas et avocat rôtis sur leur salade verte aux agrumes (servie à table)
 - Pain perdu sur son toast de foie gras, accompagné de sa confiture de figues
- Tomates caprese grillées à la burrata, huile d'olive & basilic frais

Ou

- 8 pièces cocktail au choix (en buffet)

PLAT – CUISSON AU BRASERO

(1 plat au choix – service à l'assiette)

TERRE

- Filet de bœuf
- Côte de bœuf Limousine (avec choix de sauces : cèpes, truffe*, chimichurri, poivre)*
- Magret de canard rôti, jus gourmand & herbes fraîches
 - Cuisse de volaille fermière aux épices
- Brochettes de poulet marinées citron & herbes
 - Côtelette d'agneau marinée au thym
 - Tranche de bœuf au paprika
 - Côtelette de porc marinée au pesto

MER

- Crevettes en persillade & gambas grillées
 - Tentacule de poulpe grillé
 - Dos de cabillaud

ACCOMPAGNEMENT

(1 au choix)

- Pommes de terre grenailles
- Tomates cerises grillées au romarin
- Légumes grillés au brasero

FROMAGE

Mêlé de 3 fromages sur son lit de salade

DESSERT (au choix)

- Ananas rôti au rhum, brioche perdue, caramel à la fleur de sel, glace chocolat
- Pomme cuite aux fruits rouges sur son crumble, glace au lait d'amande
 - Mignardise de gâteaux à définir*
- Gâteaux des mariés sur demande (pièces montée chou x3 pers *)

CAFÉ

Café, thé et infusion accompagnés de mignardises gourmandes

CE MENU COMPREND

- Mise en place
- Art de la table, nappage et serviettes en tissu blanc
- Vaisselle, verrerie, couverts

- Personnel de cuisine
- Personnel de salle

(base : 1 serveur pour 25 convives – forfait 8h)

Heure supplémentaire : 50€ / serveur