

Le menu :

MISE EN BOUCHE

Tartare de légumes du soleil

ENTREES

Foie Gras de canard en croûte de spéculoos

OU

Origami de saint Jacques et écrevisse sauce au porto

PLATS

Magret de canard sauce aux 3 poivres

OU

Paleron de veau aux petites Girolles et Pleurotes

DESSERTS

Pièce montée à la nougatine

OU

Gâteaux des mariés à étage

OU

Assortiments de pièces lunch sucrées 3/ pers

Le menu enfant :

Taboulé, et cordon bleu au gratin dauphinois

Le Brunch de la veille ou (et) du lendemain :

-Un buffet vous est servi avec différente composition.

-il sera servi en vaisselle jetable et sans service

