

MENU MARIAGE « FLEUR DE SEL »

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 : 24€

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
- guacamole, thon et gaspacho

1 panier du jardinier :

Mini légumes et son anchoïade

Animation plancha :

- accra, mini boudin noir
- gambas au curry, filet de caille et sa crème de poivrons
- magret à la cannelle et sa compotée de pommes caramélisées
- saumon frais lardé

Animation huitres :

- 3 par personnes
- Pain de seigle
- Vinaigre de cidre et échalotes

Animation foie gras :

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

Nappage tissus
Verreries incluses
Décoration buffet à thème

AMUSE BOUCHE

Verre guacamole écrevisse et crème d'aneth
Ou verre gaspacho, tartine de poivron mariné et Sérano
Ou Tartare de tomate et St Jacques marinées
Ou foie gras et sa figue confite (supplément 1€)

SORBET DU LANGUEDOC : servi avec du muscat

Abricot ,Thym , Pétale de rose, Romarin, yuzu, 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 brochette de Saint Jacques et tomate à l'ail
(supplément 1€) -glace safran (supplément 1€)

Légumes de saison

LE FROMAGE

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

LE DESSERT

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

Assortiment de petits pains (olive, nature, céréales)
Café

