

Menu Mariage « LE ROMARIN »

78€ par personne
2 animations

TRAITEUR LUBET-NIGUES
04.68.41.55.90

Vin d'honneur 16 pièces

Le repas à table

TARIFS INVITES UNIQUEMENT AU COCKTAIL : 24€

Les feuilletés : 3 par personne à titre indicatif

Assortiments de 8 sortes:

Choux fromage-curry, accra morue, samoussa, croque tomate pesto, pissaladière, boulette viande, etc...

Les garnitures : 5 par personne à titre indicatif

- cornet betterave Chioggia au fromage persillé et mini poivron
- blinis, gelée de pomme piment et chèvre frais
- canapé asperge
- concombre, crème de crabe et perles de yuzu
- macaron foie gras groseilles
- brochette de pétoncle, feuille de menthe et myrtille
- pique magret fumé et poire à la cannelle

Cornet chocolat foie gras glacé

Cassolettes : 2 par personne à titre indicatif

- salade de perle au saumon et crevettes
- tartare de tomates et chorizo grillé
- tztatziki mozzarella

1 panier du jardinier : supplément de 60€

(1 panier pour 80 personnes)

Mini légumes avec tapenade et crème de poivrons

Animation plancha

Chorizo grillé mini saucisse aux herbes, volaille aux épices, saumon frais lardé

Animation catalane :

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

Ou Animation foie gras

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

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

ENTREE

Brochette de saumon bacon, fondue de poireaux
sauce romarin

Ou filet de rouget 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
(supplément 2€) -glace safran (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

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 (2/pers)

Brochettes de fruits et sa fondue de chocolat option + (2€/pers)

Assortiment de petits pains (olive, céréale et nature)

Café

