

Menu Mariage « LE ROMARIN »

68€ 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 : 18€

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 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

1 panier du jardinier : supplément de 60€

Mini légumes et son anchoïade

Animation plancha

boudin noir antillais, 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

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

Nappage tissus, serviettes ouates. Verreries en dur

ENTREE

Brochette de saumon bacon, brunoise de légumes
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 1€) -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 (1 €)

Brochettes de fruits et sa fondue de chocolat (1 €)

Assortiment de petits pains (olive, céréale et nature)

Café

