

Menu mariage « FLEUR DE SAFRAN »

86€ par personne
4 Animations

TRAITEUR LUBET-NIGUES
04.68.41.55.90

Vin d'honneur 21 Pièces

Le repas à table



TARIF INVITES UNIQUEMENT AU COCKTAIL : 28€

Animation plancha

- Petit boudin noir
- Noix de Saint-Jacques lardée et sa cassolette de crème de poivron
- Gambas marinées au curry et sa fondue de poireaux
- Blanc de sèche a la persillade
- Escalope de foie gras sur sa brioche et figue confite
- Filet de caille et sa cassolette de pommes caramélisées

Les piques : 1 par personne à titre indicatif

- épinngle 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

- Animation huitres

- 3 huitres par personne
- Pain de seigle, vinaigre de cidre et échalote

- Animation raviole à la truffe

- Animation foie gras

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

Nappage tissus, verrerie, décor à thème

ENTREE

- Noix de Saint-Jacques au lard et sa glace au safran
- Ou pavé de turbot sauce homardine
- Ou cassole de langouste, et brochette de gambas
- Ou filet de bar en écaille de courgette et crème de truffe
- Ou demi homard et sauce mousseline (froid)

LA VIANDE

- Tournedos de canard au foie gras et sa sauce morilles
- Ou Filet de caille farcie aux girolles
- Ou Mignon de veau, croute de pain épices et pistaches
- Ou filet d'agneau garni aux légumes de Provence et pignons grillés
- Ou filet d'oie rôti confit d'oignon à la coriandre et muscat

Légume de saison

SORBET DU LANGUEDOC : servi avec du muscat

- Thym muscat, pétale de rose, romarin, abricot, yuzu, mojito...

LE FROMAGE

- Tour de France des fromages au buffet
- Ou Tomme des Corbières et fromage frais de Bize et sa confiture de tomate
- Ou trilogie de fromages au choix

LE DESSERT

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

Assortiment de petits pains et Café

