

MENU MARIAGE « FLEUR DE SEL »

84€ 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 : 29€

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
- tztziki mozzarella

1 panier du jardinier : supplément de 60€

(1 panier pour 80 personnes)

Mini légumes avec tapenade et crème de poivrons

Animation plancha :

- accra, chorizo grillé
- 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 huîtres :

- 3 par personnes
- Pain de seigle, beurre demi sel et citron
- 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 Serrano
- Ou Tartare de tomate et St Jacques marinées
- Ou foie gras poêlé au sel de Guérande et sa figue confite (supplément 2€)

SORBET DU LANGUEDOC : servi avec du muscat

Abricot ,Thym , Pétale de rose, Romarin, yuzu, mojito

LA VIANDE

- Magret 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 (supplément 2€/pers)
- Brochette de fruits et sa fondue de chocolat (supplément 2€/pers)
- Assortiment de petits pains (olive, nature, céréales)
- Café

