

Menu Mariage « MARJOLAINE »

82€ 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 : 27€

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 à la persillade
- Escalope de foie gras sur sa brioche et figue confite
- Filet de caille à la cannelle et sa cassolette de pommes caramélisées

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

Animation foie gras

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

Animation huitres

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

ENTREE

- Brochette de Saint Jacques et tomates confites
et sa glace au safran
Ou Tarte aux écrevisses, poivrons et oignons caramélisés
Ou Pavé de saumon sur son risotto aux champignons
et sa crème échalote
Ou Tatin aux pommes et son escalope de foie gras
sauce Muscat

SORBET DU LANGUEDOC

- Thym , pétale de rose , romarin , abricot , la réglisse , yuzu,
mojito.....

LA VIANDE

- Tournedos de canard au foie gras et sa sauce morilles
Ou Mignon de veau quenelle de tomate et olives sauce cèpes
Ou Noisette d'agneau garni aux légumes de Provence
et pignons grillés
Ou filet d'oie rôti aux oignons caramélisés et muscat

Légumes de saison

LE FROMAGE

- Tour de France des fromages au buffet
Ou Tomme des Corbières et fromage frais de Bize
et confiture de tomate
Ou Tatin de tomate et fromage de chèvre, Salade d'herbes

LE DESSERT

- Pièce montée (3 choux /p)
Ou Le buffet de dessert
(5 mignardises sucrées 2 cassolettes par personne)
Et Brochette de fruit et sa fondue de chocolat

Assortiment de petits pains et Café

Nappage tissus

Verreries incluses

Décoration buffet à thème

