

# MENU MARIAGE « LAVANDE »

79€ par personne  
3 Animations

TRAITEUR LUBET-NIGUES  
04.68.41.55.90

Vin d'honneur 20 Pièces

**TARIF INVITES UNIQUEMENT AU COCKTAIL : 30€**

**Les feuilletés :** 3 par personne *à titre indicatif*  
assortiment de 8 sortes : choux fromages curry, accra  
Assortiments de 10 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
- tzatziki 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, saucisse aux herbes,  
volaille aux épices, saumon frais lardé et magret de  
canard-abricot et cannelle

**Animation catalane :**

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

**Animation foie gras**

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

**Nappage tissus / Verreries incluses**  
**Décoration buffet à thème**



## Le repas à table

### LA VIANDE

Epaule d'agneau, salade d'herbes fraîches sauce au thym  
Ou Magret de canard et son escalope de foie gras  
sauce muscat (sup. 2€)

Ou Filet de veau et sa quenelle de tomate artichauts,  
sauce cèpes

Ou Filet de caille aux pommes sauce cidre

Ou brochette de saumon et tomates confites sauce romarin

Ou brochette de Saint Jacques et tomate à l'ail  
(supplément 2€) -glace safran (supplément 1€)

**Garniture de légumes de saison**

**SORBET DU LANGUEDOC : servi avec du Muscat**

Abricot, Thym, pétale de rose, romarin,  
poire, yuzu, mojito

### LE FROMAGE

Trilogie de fromages et mesclun de figues

Ou Tour de France des fromages au buffet

Ou tomme des Corbières et pèlardon,  
confiture de tomates

### LE DESSERT

Pièce montée (3 choux par personne)

Ou Le buffet de dessert

(5 mignardises sucrées 2 cassolettes par personne )

Pyramide de macaron (supplément 2€/pers)

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

Assortiment de petits pains (olive. nature .céréales)

Pain et Café