



## *Menu Mariage*

### Apéritif Tendance

Brochettes d'écrevisses et pois mange-tout  
Verrine de la mer et algues  
Sucettes de foie gras au pralin  
Wraps de saumon fumé  
Tartelettes de crevettes au curry  
Crakers au crabe et wasabi  
Crostini tête de moine et poivrons  
Preskoff et huître végétale

Chaud :

Brochettes de poulet Yakitori  
Minis nems de volaille  
Kefta d'agneau et abricots  
Minis bouchées St Jacques  
Gambas en habit de rattes

### Atelier plancha (3 pièces par personne) :

Gambas Byriani  
Magret à la pêche  
Brochette de bœuf façon argentine  
St Jacques à la citronnelle

### Entrée froide

Cannelloni de crabe et langoustes gelée aux fruits exotiques  
et ses crackers suédois

### Trou normand et champenois

Au choix des invités  
Glace pomme verte et calvados  
Sorbet framboise et champagne rosé

### Plat principal

Magret de canard à la Royale (foie gras) sauce porto  
Brick de légumes primeurs et tomates grappe  
Canon de pommes de terre et champignons

### Fromage

Buffet de fromages nationaux : 6 variétés  
Salade, beurre doux et beurre demi-sel

### Dessert

Pièce montée des mariés en choux (2 choux par personne)  
Pièce montée d'entremets : Symphonie et Guérandaise  
Au choix des invités en « demie » part

### Pain

Boule de pain individuelle, tradition et campagne pour le fromage

### Café

Café, thé, sucre et petits chocolats

Tarif : à partir de 40,40€, le prix peut varier selon la saison, il ne comprend pas le personnel de cuisine ou de salle.

Ce menu n'est qu'un exemple parmi tant d'autres.  
N'hésitez pas à prendre rendez-vous afin d'établir un devis pour un mariage personnalisé.