

MENUS SAISON DES MARIAGES 2018

MENU 1

Mise en bouche :

Crevettes marinées aux herbes et légumes de saison

.....

Pressé de légumes ratatouille, sirop de tomate au basilic

ou

Tarte fine de légumes au pesto

.....

Trou normand possible (+2,50 euros par personne)

.....

Cuisse de pintade aux cèpes, moelleux de patate douce et billes de courgettes au basilic

.....

**Fromages cuisinés : nems de chèvre, nougat de brie, milk shake fourme/poire
ou assiette de fromages**

.....

Pièce montée choux vanille et chocolat

Buffet de desserts : mini truffe chocolat, mini financier, mini tartelette et verrine de mousse de fruits

Fontaine de champagne possible (+60 euros sur l'ensemble de la prestation)

.....

Café

31€50

MENU 2

Mise en bouche :

Tartare de saumon et crème acidulé

.....

Vol au vent forestier, sauce aux brisures de truffes

.....

Trou normand possible (+1 euros par personne)

.....

**Veau confit basse température et son jus réduit
Écrasé de pomme de terre à l'huile de noix et wok de légumes**

.....

**Fromages cuisinés : nems de buche du Mézenc, Nougat de chèvre et glace faisselle
ou assiette de fromages**

.....

Pièce montée choux vanille et chocolat

**Buffet de desserts : mini truffe chocolat, mini financier, mini tartelette et verrine de mousse de
fruits**

Fontaine de champagne possible (+60 euros sur l'ensemble de la prestation)

.....

Café

37€00

MENU 3

Mise en bouche :
Cappuccino de morilles

.....

Crèmeux de foie gras et gelée de figues, mesclun de salade

.....

Trou normand possible (+ 1 euros par personne)

.....

Tournedos de volaille de Bresse à la noisette, sauce suprême
Polenta crémeuse et tagliatelles de courgettes
ou
Saumon gravelax, beurre aromatique

.....

Fromages cuisinés : nems de bûche du Mézenc, Nougat de chèvre et glace faisselle
ou assiette de fromages

.....

Pièce montée choux vanille et chocolat
Buffet de desserts : mini truffe chocolat, mini financier, mini tartelette et verrine de mousse de fruits

Fontaine de champagne possible (+ 60 euros sur l'ensemble de la prestation)

.....

Café

41€50

MENU 4

Mise en bouche

Tartare de saint jacques et légumes au basilic

Foie gras en ballottine et son cœur magret de canard accompagné de sa brioche et d'une confiture d'oignons rouge

Mesclun de jeunes pousses

. -----

Trou du Velay

Pavé de selle d'agneau aux girolles, chips de vitelottes
écrasé de pommes de terre et concassé de tomates à la coriandre

ou

Pavé de lotte à la bisque de homard

Risotto et pointes d'asperges vertes

Les fromages autrement :

Samossa de brebis, pressé de betterave et chèvre, brie au miel et glace faisselle fruits rouges

Pré dessert : panna cota à la praline rose

Pièce montée

Mini truffes chocolat, mini financier, mini tartelette et verrine de mousse de fruits

Fontaine de champagne possible (+60 euros sur l'ensemble de la prestation)

Café

46€

MENU Vegan

Mise en bouche :

Tapenade d'olives et chips de légumes

.....

Tomate garnie d'un tartare de légumes, bisque tomate-citronnelle

ou

Maki de légumes soja-wasabi

.....

**Cannelloni de courgette garni de patate douce à la noisette,
coulis de poivrons et pesto de roquette**

.....

Entremets spéculoos coco et fruits de la passion

25€

MENU Végétarien

Mise en bouche :

Tapenade d'olives et chips de légumes

.....

Tomate garnie d'un tartare de légumes, bisque tomate-citronnelle

ou

Tarte fine de légumes de saison

.....

Risotto aux morilles

.....

Fromage et dessert idem qu'aux autres convives

28€

Menu enfant

Melon

**Cuisse de poulet ou Steak haché
Pâtes ou écrasé de pomme de terre**

Yaourt aux fruits

Gâteau au chocolat

7,00 €

**Les prix des menus s'entendent TTC avec service compris
Pas de droit de bouchon pour le service de vos vins et/ou champagne**

**Si la salle ne dispose pas du matériel nécessaire : four, réfrigérateur,
congélateur... la location du matériel sera à la charge des clients.**

**Nous restons à votre disposition pour toute information ou tout
changement au gré de vos envies...**

**N'hésitez pas à nous contacter pour un rendez-vous afin d'établir ensemble
un devis personnalisé.**

leplaisirenequilibre@live.fr

04.77.30.67.54