



Mariage du2019

PROPOSITION COCKTAIL

- Tartelette courgette/feta/citron confit
- Cuillère gourmande : caviar d'aubergines et pignon de pin
- Tube à essai : > Melon/menthe
> Gaspacho légèrement relevé
- Animation : > Mini brochette de volaille
> Mini brochette d'onglet de bœuf
> Découpe truite fumée de Haut-Savoie devant client
- Verrines : > Crème de foie gras, confit oignon et grenadine
> Verrine écrevisse/ feta/gelée au pamplemousse
- P'tits toasts homemade : > Tapenade maison
> Poichichade au thon et à la moutarde
- Brochette : Tomate cerise et mozzarella
- Corbeille de légume croquant avec mayonnaise et anchoïade
- Chips à la pomme de terre violette

Menu Enfant : Tomate/mozzarella ; Volaille/pâtes ; Glace :

PROPOSITION MENU

Paleron de veau confit, jus aux parfums de truffe,
Courgette ronde aux légumes confits et olives

Trou savoyard

1 pain individuel + pain tranché de campagne

Service : 4 personnes au service sont incluses de 17h à 1h du matin
Installation le matin ; dressage des tables : 18€/heure/pers.
Après 1 heure du matin, si vous souhaitez du personnel : 25€/heure/personne