

MENU MARIAGE

Foie gras frais de canard poêlé flambé à la liqueur de châtaigne

Noix de st Jacques provençales

Filet de bœuf aux morilles

Ecrasé de pomme de terre au jus de canard et sauté de courgettes

Plateau de fromage

Pâtisserie

MENU MARIAGE TERROIR

Foie gras de canard maison compotée d'oignons aux cassis et figues

Asperges du LOT ou tartare de melon du Quercy

Magret de canard grillé sauce aux cèpes

Rocamadour

Pâtisserie

VIN D'HONNEUR ET BUFFET APÉRITIF OU DINATOIRE ET PLANCHA

Assortiment de toasts au saumon, œuf de lump, tartare, tapenade, Guacamole, etc.

Assortiment de Vérines diverses, sushis, wraps.

Mini tartelette aux légumes confits

Mini bouchées au caviar d'aubergine et œuf fumé

Blinis à la scandinave

Acras de morue

Toasts au foie gras

TAPAS (Petites bouchées sur tartine de pain avec des condiments garnis de),
thon, champignons, boudin grillé, rilette de canard,
moules au safran, frotte à l'ail et tomate au jambon de Sérano,

Mini brochette de crudités

Mini brochette de poissons marinés

PLATS CUISINES À LA PLANCHA DEVANT LES CONVIVES

Magrets et aiguillettes de canard, côtes d'agneau, veau, bœuf, saucisse au foie gras.

Gambas, crevettes, St Jacques, lotte.

Brochettes de légumes

BUFFET CAMPAGNARD AVEC PLUSIEURS ENTRÉES :

salades composées, crudités, poisson, charcuterie,
2 à 4 viandes froides, fromage et dessert.

BUFFET D'ENTRÉES, FROMAGES ET DESSERTS ET PLATS CHAUDS SERVIS