



M A R I A G E S

Nos Menus

Formules avec entrées

VIN D'HONNEUR

MENU DOUCEUR

MENU TERROIR

MENU SUD-OUEST

MENU DÉGUSTATION

MENU ENFANT

VIN D'HONNEUR

Cocktail à la carte

8 pièces par personne pour un cocktail de 1h00 à 1h15 (hors boissons et verrerie)

CANAPÉS

Pain de mie saumon
Pain de mie au roquefort
Pain de mie fromage frais curry et crevette
Pain de mie piperade, œuf et magret fumé

CANAPÉS FRAÎCHEURS

Concombre à la mousse de roquefort
Brochette de tomate mozzarella et basilic
Fond de carotte, fondue de poireaux et crevette
Pique de canard fumé et sa gelée d'agrumes

PETITS FOURS CHAUDS

Feuilleté d'escargot
Tatin de boudin noir
Mini croque monsieur
Mini pizza
Mini quiche
Gougère emmental
Muffin à la roquette et au parmesan
Mini burger bœuf

PLANCHAS

Brochette d'agneau
Brochette de canard abricot
Brochette de cœur de canard
Brochette de gambas ananas
Brochette de bœuf mariné au soja
Brochette de légumes

CUILLÈRES

Cuillère de caviar d'aubergine et filet de rouget
Cuillère de lentilles bicolores et truite fumée
Cuillère de taboulé de quinoa et crevettes
Cuillère de fondue de poireaux au curry et St Jacques

CASSOLETTE ET FRITURE

Goujonnette de poisson, sauce aïoli
Émincé de chipirons, poivrons et chorizo

VIN D'HONNEUR

Cocktail à la carte

suite

POSTE ANIMATION

Foie gras toasté devant vos convives
Jambon cru toasté devant vos convives
Truite des Pyrénées façon gravlax toasté
devant vos convives

VERRINES

Verrine de fromage blanc, carottes et
poivrons
Verrine de cocktail de crevettes
Verrine de tiramisu aux légumes du soleil
Verrine de fromage frais, concombre et
saumon
Verrine de crème de petits pois, jambon
grillé et tomate confite
Verrine saumon fumé, ricotta, ciboulette
et aneth
Verrine au mascarpone, thon, pêches et
tomates
Verrine œuf mimosa

TAPAS

Tartelette compotée de pommes et foie
gras
Tortillas
Pain d'épices au chèvre frais et caviar
d'aubergine
Sablé au thym, crème citronnée et truite
fumée
Burger chèvre frais et ciboulette
Tatin pommes et boudin noir
Tartelette feuilletée tomates, tapenade et
mozzarella
Wrap fromage frais, jambon et carotte
Wrap fromage frais curry, poulet et
salade

BRUSCHETTAS

Bruschetta de légumes grillés, tomates
confites et parmesan
Bruschetta crème d'artichaut et chorizo
Bruschetta rillettes de thon, échalotes,
cornichons, citron
Bruschetta rillettes de saumon, épinards
Bruschetta fromage brebis et confiture

M E N U

Douceur

V I N D ' H O N N E U R

8 pièces par personne pour un cocktail d'une durée de 1h00 à 1h15

hors boissons et verrerie · à choisir parmi la carte

R E P A S

Salade de gésiers confits et lardons chauds



Médallions de volaille farcie, sauce aux cèpes

Écrasé de pommes de terre et poêlée de légumes



Assiette de fromage de brebis, salade et confiture de cerises noires



Pièce montée

(trois choux par personne et nougatine)

Pain – Café

Nappes, serviettes, vaisselle et service compris

Déplacement loueur (vaisselle et nappes)

1 camion – 2 allers/retours

Déplacement traiteur

2 camions – 1 aller/retour

M E N U

Terroir

V I N D ' H O N N E U R

8 pièces par personne pour un cocktail d'une durée de 1h00 à 1h15
hors boissons et verrerie · à choisir parmi la carte

R E P A S

Rillettes de truite saumonée des Pyrénées et sablé au thym



Saltimbocca de dinde et son crémeux de champignons
(filet de dinde garni de Serrano, tomate confite, mozzarella et basilic)

Écrasé de pommes de terre et poêlée de légumes



Assiette de fromage de brebis, salade et confiture de cerises noires



Nude cake
(parfum au choix)

Pain – Café

Nappes, serviettes, vaisselle et service compris

Déplacement loueur (vaisselle et nappes)

1 camion – 2 allers/retours

Déplacement traiteur

2 camions – 1 aller/retour

Menus de mariage · avec entrées

M E N U

Sud-Ouest

V I N D ' H O N N E U R

8 pièces par personne pour un cocktail d'une durée de 1h00 à 1h15

hors boissons et verrerie à choisir parmi la carte

R E P A S

Darioles de truite des Pyrénées gravlax et brunoise de légumes, sauce vierge



Cuisse de canette farcie, sauce forestière
Gratin dauphinois et flan de courgettes



Assiette de fromage de brebis, salade et confiture de cerises noires



Pièce montée
(un chou par personne et nougatine)
Croquant au chocolat et noisettes
Tarte citron meringuée
Cardinal framboises

Pain – Café

Nappes, serviettes, vaisselle et service compris

Déplacement loueur (vaisselle et nappes)

1 camion – 2 allers/retours

Déplacement traiteur

2 camions – 1 aller/retour

Menus de mariage · avec entrées

M E N U

Dégustation

VIN D'HONNEUR

8 pièces par personne pour un cocktail d'une durée de 1h00 à 1h15
hors boissons et verrerie à choisir parmi la carte

R E P A S

Salade gourmande
(salade, œuf, tomate, gésiers confits et toast de foie gras mi-cuit)



1/2 magret de canard, sauce poivre vert
Pommes grenailles et crumble de légumes



Assiette de fromage de brebis, salade et confiture de cerises noires



Pièce montée
(un chou par personne et nougatine)
St Michel chocolat et caramel au beurre salé
Tarte citron meringuée
Fraisier

Pain – Café

Nappes, serviettes, vaisselle et service compris

Déplacement loueur (vaisselle et nappes)

1 camion – 2 allers/retours

Déplacement traiteur

2 camions – 1 aller/retour

Menus de mariage · avec entrées

M E N U

Enfant

V I N D ' H O N N E U R

3 pièces à choisir parmi le vin d'honneur adulte

R E P A S

Hamburger et pommes sautées

ou

Poulet rôti et pommes sautées

ou

Bâtonnet de poisson pané maison et pommes sautées

◆ ◆ ◆

Entremet trois chocolats

Nappe, vaisselle et personnel compris