



# Vin d'Honneur



*Formule Fougères 6 pièces par personne = 8,70€/ personne*

*Formule Genet 8 pièces par personne dont 1 Atelier = 13,70€/ personne*

*Formule Bruyères 10 pièces par personne dont 1 Atelier = 16,60€/ personne*

## SNACKING

- |   |                              |
|---|------------------------------|
| Croque monsieur                         | Accras de poissons           |
| Mini quiche Lorraine                    | ✓ Gougères                   |
| Mini quiche chorizo                     | ✓ Galette de pommes de terre |
| Mini quiche thon/chèvre                 | Feuilleté saucisses          |
| ✓ Mini quiche courgette grillée et fête | ✓ Allumettes de Fromages     |
| Mini burger classique                   | ✓ Allumettes aux Olives      |
| Mini burger solognot                    |                              |

## NAVETTE

**Charcutière:** rillettes, jambon cru, terrine de campagne

**Mer:** saumon, rillettes de thon

## TOAST

- Boudin blanc ou noir avec pommes
- Blinis de saumon fumé
- Toast de campagne, foie gras maison et chutney de saison
- ✓ Houmous libanais
- ✓ Sablé parmesan et mousse de chèvre
- Pressé de cochon mayonnaise façon ravigote
- ✓ Caviar d'aubergine et filet de cochon fumé
- ✓ Confiture de poivrons et Tomme de brebis
- Rillettes de lapin au cumin
- Potimarron et foie gras fumé maison
- Esturgeon fumé maison et sablé aux algues
- Rillettes de maquereau et confit de fenouil

## ROULÉS

- Wrap de saumon fumé et sarrasin
- Wrap de thon et avocat
- Wrap de poulet et parmesan

## VERRINES

- ✓ Gaspacho de tomate
- ✓ Gaspacho de concombre aux agrumes
- ✓ Gaspacho de betteraves et mousse de chèvre
- Crèmeux de chou fleur et saumon fumé maison
- Chair de tourteau et purée de céleri
- Ceviche d'écrevisses et purée de carottes
- Crèmeux de topinambours et homard à l'ail noir
- ✓ Piperade

## ATELIER

- |  |                           |
|--|---------------------------|
| Escalope de foie gras poêlée                                       | Bar à huîtres             |
| Gambas à la plancha  | Découpe de poissons fumés |
| Toast d'œuf de caillé  |                           |
| Découpe de Jambon Cru ou de filet mignon de cochon séché/aromatisé |                           |



# Menu Bouleau

39,90€

Millefeuille de légumes rôtis au chèvre de la Maison Pinglot et tuile au vieux parmesan

Ou

Gaspacho de concombre, émulsion iodée et tartare de maquereaux confit au thym et citron



Ballottine de poulet fermier de la Ferme d'Aurélie, jus court à la Sauge  
Risotto de petit épeautre et asperges vertes

Ou

Filet de Merlu, sauce légère à l'ail noir  
Fregola sarda et Sobacha, fenouil confit



Assiette de 3 fromages, salade verte

Ou

Déclinaison de chèvre de la Maison Pinglot  
Crottin sec, Crottin frais mariné huile d'olive et romarin et mousse de chèvre sur pain de campagne toasté avec confiture de myrtille



Fraisier

Ou

Framboisier

Ou

Entremet Chocolat- Praliné et Griotte



Café



# Menu Chêne

*Entrée + Poisson ou Viande + Fromages et Dessert = 45,90€*

*Poisson + Viande + Fromages et Dessert = 48,90€*

*Entrée + Poisson + Viande + Fromages et Dessert = 57,90€*

Tartare de Bar, Gingembre et Citron vert en Chartreuse de pickles de radis, Sablé aux Algues

OU

Pressé de Foie gras aux Fruits rouges et Estragon, Brioche dorée et crème d'Estragon

OU

Saumon mi-cuit, Citron confit, Pickles de légumes sur crumble de Noisette



Filet de Saint Pierre, Émulsion à la Vanille et Fève de Tonka  
Légumes d'été rôtis

OU

Lotte pochée à l'Ail nouveau, Écume d'Herbes aromatiques  
Tombée d'Épinard et Artichaut



Quasi de Veau en Croûte de céréales, Jus corsé  
Gâteau de Pommes de terre et Légumes Glacés

OU

Poulet Fermier de la Ferme d'Aurélie en deux cuissons:  
- le Suprême rôti  
- la Cuisse en Ballottine de Homard, Écume de carapace  
Riz Vénéré aux Courgettes



Assiette de 3 fromages, salade verte

Ou

Déclinaison de chèvre de la Maison Pinglot  
Crottin sec, Crottin frais mariné huile d'olive et romarin et mousse de chèvre sur pain de campagne toast avec confiture de myrtille



Fraisier

Ou

Framboisier

Ou

Entremet Chocolat- Praliné et Griotte



Café





## Menu Petit Pin

*Plat = 8,40€*

*Plat + Dessert = 12,40€*

Saucisse Maison

OU

Stick de Poulet Maison

Accompagné de Pommes de terre Grenailles



Moelleux au Chocolat

Ou

Tarte aux pommes

## Formule Boissons

*Verre d'Accueil en fontaine 3€/personne*

Au choix: Thé glacé Marrakech, Pêche, Fruits Rouges ou Citronnade

*Vin d'Honneur 15€/personne*

Champagne, Vin Blanc, Vin Rouge, Jus d'orange, Soda, Eau

*Forfait Eau 5,50€/personne*

Bouteille en verre, Evian et Badoit



## Accord mets et vins

Les vins ne sont pas compris pour le moment, vous pouvez les fournir et nous nous occuperons de les servir sans droit de bouchons.

Mais nous pouvons également vous proposer un accord Mets/Vins en fonction de vos choix de plats.



# Snacking de nuit

15€/personne

Nous pouvons également vous proposer un assortiment de petits fours sucrés et/ou salés pour finir la soirée.

*Sucré:* Mini Baba au Rhum, Mini Financier, Mini Tarte Citron, Mini Moelleux au Chocolat

*Salé:* Mini Pizza, Mini Croque Monsieur, Mini Burger Classique, Mini Burger Solognot

## Brunch du Lendemain

29€/personne

### *Sucré*

Viennoiserie (mini croissant, mini pain chocolat, mini pain aux raisins)

Cake

Baguette, Pain de campagne, Confiture/ Beurre/ Miel

Brioche Maison

Salade de Fruits frais

Mousse au Chocolat

### *Salé*

Assiette de poisson fumé

Plateau de charcuterie

Salade Piemontaise

Assiette de Melon et Jambon

Tomate Mozzarella

Assortiment de Viandes froides ( rôti de porc, rôti de boeuf et poulet)

Plateau de Fromages

### *Boissons*

Café, Thé

Eaux plates et gazeuses

Jus d'orange



# *Frais de Personnel*

Pour le bon déroulement de votre mariage, nous vous conseillons 1 chef de rang pour 30 convives et 1 cuisinier pour 50 convives.

Pour le cocktail, il faudra prévoir en moyenne une vacation de 3h30 dont 1h30 réservé à la mise en place et au débarrassage.

Pour le repas, il faudra prévoir en moyenne une vacation de 7h dont 2h30 réservé à la mise en place et au débarrassage.

Pour le brunch, une équipe de 5 personnes de 9h jusqu'au rangement final de votre lieu de réception est conseillé.

Les frais de transports du personnel jusqu'au lieu de réception est inclus.

