



## *Menu de mariage*

### *Apéritif*

*Punch planteur, feuilletés maison et assortiment de canapés  
aux 5 goûts différents - 5 pièces par personne*

### *Menu*

*Ferrine de foie gras mi-cuit et sa confiture d'oignons  
Domaine de Tariquet (moelleux de Gascogne), 1 verre/personne*

*Carpaccio de saumon mariné et crème ciboulette*

*ou*

*Blanquette de Saint-Jacques, Espadon, gambas et cèpes  
Domaine de la Gravette (Bordeaux Sauvignon blanc)*

*Filet de bœuf aux giroldes et timbale de petits légumes.  
Château l'Alézan (Graves rouge)*

*Assiette de fromages aux 3 saveurs et mesclun*

*Fraisier ou Pièce montée et paniers en nougatine*

### *Café et Canelés*

*les vins sont servis sur la base de 2 bouteilles  
pour 3 personnes (tous vins confondus)*

*Pour cette prestation servie de 19:30 h à 0:00 h  
le prix par adulte, tout compris est de 78,00 €  
Nous n'acceptons pas les confettis*

*A partir de 0:30 h du matin, l'heure supplémentaire d'occupation de la salle est de 150,00 € ou un forfait de 500,00 € jusqu'à 5:00 h.*

*Le punch peut être servi à l'extérieur si le temps le permet.*

*Pour les enfants jusqu'à 12 ans, le menu à 19,00 € comprend : jus de fruits et sodas, terrine de canard, bavette frites et coupe de glaces deux boules.*

*Pour réserver, nous vous demandons un engagement par chèque de 30 % du montant total de la prestation qui sera prélevé 60 jours avant l'évènement. Un second versement de 30 % à 21 jours de l'évènement et le solde soit 40% à l'issue de la cérémonie.*

*Notre champagne Drappier Carte d'Or est à 32,00 € la bouteille.*

*Nous vous proposons aussi le Champagne Barthélémy Pinot à 28,00 €*

*Pour le lendemain à partir de 14:00 h*

*Un buffet froid à 20,00 €/personne - minimum 60 convives*

### *Salades*

*Orientale de légumes grillés*

*Carottes rapées*

*Céleri*

*du pêcheur*

*Mexicaine*

*Californienne*

*Terrine de canard au foie et figues*

### *Viandes*

*Rôti de bœuf*

### *Farandole des desserts*

*Vins : Bordeaux Rouge et Rosé (1 bouteille/ 5 personnes)*

### *Café*

*Votre contact : Michel Pluyaud 06 03 09 74 54 - 05 56 25 33 91*