



Menu Mariage

Prestige en 3 plats 70 euros, Saveur en 2 plats 58 euros

Cocktail

3 feuilletés chauds (*quiche, flamiche, pizza, saucisse feuilletée, boudin, bouchée d'escargots, allumette au fromage, croque-monsieur au Coulommiers,*)

3 canapés (*saumon fumé, œufs de lumps, jambon cru, Brie, œuf de caille et tomates cerises,*)

3 amuse bouches froids (*mousse d'avocat et son coulis de tomate et basilic, fouettée au saumon fumé, bavaroise aux crevettes, saumon mariné à l'aneth, Goujonnette de rouget à la Niçoise,*)

Entrée au choix

Tartare de dorade au citron vert

ou

Saumon Gravelax crème fouettée à la vodka

ou

Salade de filet de caille crème balsamique

ou

Salade de gésiers confits au thym et copeaux de foie gras

ou

Foie gras de canard et sa gelée au cidre Jehan de Brie

ou

Feuilleté de Pleurotes de la vallée du petit Morin

Noix de Saint Jacques et sa fondue de poireaux, beurre blanc

ou

Brochette de lotte au lard sauce Homardine

ou

Duo de saumon et cabillaud et son beurre rouge

ou

Brochette de Gambas au fenouil

Médailon de bœuf au Brie de Meaux

ou

Dos de Cabillaud sauce vierge

ou

Crépinette de veaux au cassis

ou

Confit de canard aux fruits rouges

ou

Suprême de pintade, polenta crémeuse et son corsé au thym

ou

Quasi de Veau crème de Morille

ou

Parmentier de Canard

ou

Saumon grillé, fondue de poireaux citronnés

Brie de Meaux, Comté et salade aux noix

Buffet de desserts :

Pièce Montée (2 choux par personne) et un choix de 3 desserts :

Forêt Noire, Framboisier, Feuillantine glacée au caramel, Crème brûlée à la liqueur de coquelicot de Nemours,

Omelette Norvégienne, Tiramisu à la rose de Provins, Opéra,

Nougat glacé au miel de Meilleray, fondant au chocolat et son coulis au caramel beurre salé,

Brochette de fruits frais, Soupe de fraises à la menthe, ile flottante à la rose de Provins

Café