

MARIAGE

AG

ATTITUDE

GOURMANDE

Le cocktail à composer

6 pièces/pers : 10.00€/pers
8 pièces/pers : 13.00€/pers
10 pièces/pers : 16.00€/pers
12 pièces/pers : 19.00€/pers
15 pièces/pers : 22.00€/pers
½ tarif/enfant

Les classiques :

Mini moricettes garnies
Mini Bretzels
Pains surprises
Miche surprise
Mini club sandwich

Les verrines :

Verrines de foie gras à la figue
Verrines de courgettes au fromage frais
Verrines de Saumon et crème de ciboulette
Verrine de petits pois à la menthe et jambon
Soupe de pastèque au poivre
Verrine de ricotta, olives et tomates
Panna cota à l'ail et jambon italien
Verrines de crudités

Cuillère de saumon roulé au fromage frais
Cuillère Melon au jambon cru et porto
Cuillères de guacamole aux crevettes
Cuillères de guacamole et chorizo

Les réductions salées :

Croquettes de chèvre à la noisette et ciboulette
Makis de poisson, sauce soja, gingembre et wasabi
Roulé de saumon au fromage frais
Roulé de jambon blanc aux légumes
Assortiment de mini tortillas roulés
Dips de légumes et sauce
Blinis au saumon fumé
Blinis de pomme et foie gras
Blinis au roquefort et noix
Pain nordique au saumon fumé
Pain nordique au jambon cru
Toasts de saumon
Toasts de chèvre, olives et tomates
Toast de foie gras
Toasts de magret de canard
Moelleux au fromage frais, olives et tomates
Moelleux au citron, aneth et crevettes
Cannelonis farcis à la ratatouille
Cannelonis farcis au saumon

Les Tapas :

Tapas aux rillettes de saumon
Tapas au jambon cru et tomatade
Tapas aux rillettes de thon
Tapas à l'avocat et crevettes
Cornet de jambon espagnol et gressinis
Cornet de rosette italienne
Cornet de comté



Les brochettes :

Brochettes de pruneaux et magret
Brochettes de crevettes à l'ananas
Brochettes de tomates et mozzarella
Brochettes de jambon et melon
Brochettes de saumon et concombre
Brochettes de raisin et comté
Brochette de Radis, mozzarella et lard paysan



Les réductions chaudes :

Bouchées aux crevettes
Mini quiches en assortiment
Samoussas au bœuf épicé
Feuilletés aux escargots
Crevettes en chemise de pomme de terre
Cassolette de Saint-Jacque au safran
Mini-nems
Pastilla de poulet épicé
Mini tartes flambées
Mini knacks et moutarde
Tapas aux oignons et lardons
Tapas à la tomate et mozzarella
Mini hamburger



Les sucrées

Moelleux pistache et framboise
Mini cannelés
Fraises déguisées au chocolat blanc
Tartelettes au citron et fruits
Assortiment de mini macarons
Mini-opéra
Panna cota vanille et framboise
Verrine exotique et gingembre
Verrine de chocolat aux noisettes
Mini-Baba au rhum
Choux vanille et caramel
Fondant chocolat et noisettes
Tiramisu aux fruits



Les Animations diverses

Jambon serrano

Découpe de jambon serrano accompagné de pain grillé, tapenade, tomate et crème d'artichaut

240.00€ le jambon

La Plancha

Saint-Jacques sur ratatouille fine
Brochette Yakitori au poulet
Gambas grillées sur sa compote de courgette
Dé de bœuf aux épices
Magret de canard au soja sur wok de légumes

2.60€/pièce (min 100 pièces)

Bar à huîtres

Ouverture d'huîtres accompagnées de pain de seigle, beurre salé et vinaigre à l'échalote

2.20€/huître

Fontaine à chocolat

Présentoir de fruits, macarons et chamallows accompagnés d'une fontaine à chocolat

1.50€/pièce (min 100 pièces)

MENU de MARIAGE

Entrée

Terrine de foie gras de canard à la liqueur de pain d'épices,
Chutney de pommes au gingembre et sa brioche (**sup : 3.00€**)

Ou

Duo de foie gras en chaud et froid et pommes confites (**sup : 5.00€**)

Ou

Cannolis de saumon au fromage frais, gambas marinée
Jeunes pousses et vinaigrette acidulée

Ou

Assiette Terre et Mer
(Gambas, foie gras, magret de canard, saumon mariné)

Ou

Ballotine de pintade au ris de veau et ses crudités virtuelles

Ou

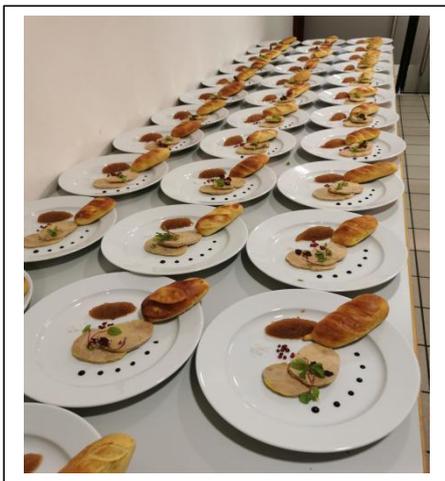
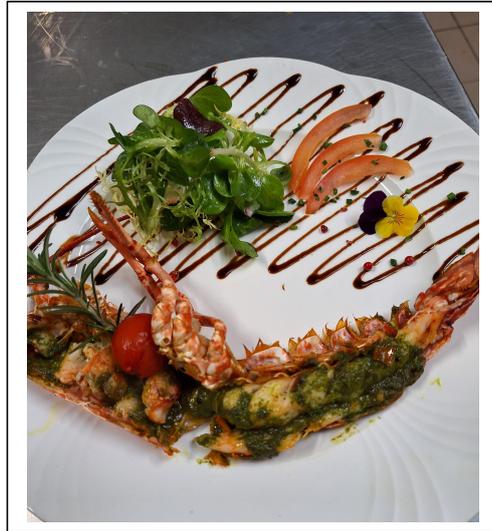
Œuf 64° à la mousseline de pomme de terre et truffe,
Girolles aux épinards et feuille de sisho

Ou

Gravlax de saumon d'Ecosse aux herbes fraîches
Rillettes aux agrumes et baguettine grillée

Ou

Thon mi-cuit aux graines de sésame, crème d'avocat,
Choux croquant et miel de soja



Poisson

Trilogie de poisson aux moules et safran d'Alsace,
Wok de légumes croquants **(sup : 2.00€)**

Ou

Filet de Daurade grillée, sauce aux herbes
Pomme écrasée et petits légumes

Ou

Duo de Gambas et Saint-Jacques, brandade aux herbes
Emulsion d'une bisque d'écrevisses

Ou

Dos de cabillaud fondant aux olives
Ratatouille fine et gnocchis de pomme de terre

Ou

Demi-homard gratiné au beurre d'herbes **(sup : 3.00€)**

Ou

Filet de rouget à la vinaigrette de ratatouille
Risotto crémeux au parmesan

Ou

Lotte rôtie à la crème de lard,
Raviole aux épinards et jeunes pousses **(sup : 4.00€)**



Trou (sup : 3.00€)

Sorbet pomme verte au calvados

Ou

Sorbet mandarine à la framboise

Ou

Sorbet poire à la liqueur de pain d'épices

Ou

Sorbet melon arrosé au porto

Ou

Sorbet litchi arrosé au Soho

Ou

Sorbet mirabelle arrosé

Ou

Granité façon « Mojito »

Ou

Sorbet citron arrosé à la vodka

Ou

Sorbet citron vert, basilic et arrosé au gin

Ou

Granité façon « Caïpherinia »

Viande

Aiguillette de magret de canard au miel et gingembre
Millefeuille de pomme de terre et petits légumes

Ou

Pavé de veau « basse température », sauce crèmeuse aux girolles
Fondant de pomme de terre et jardinière de légumes

Ou

Filet de bœuf fondant à la truffe (**sup : 4.00€**)
Pommes darphins et jardinière de légumes

Ou

Mignon de porc pané aux noisettes, jus au miel
Cannelonis farci aux champignons et jardinière de légumes

Ou

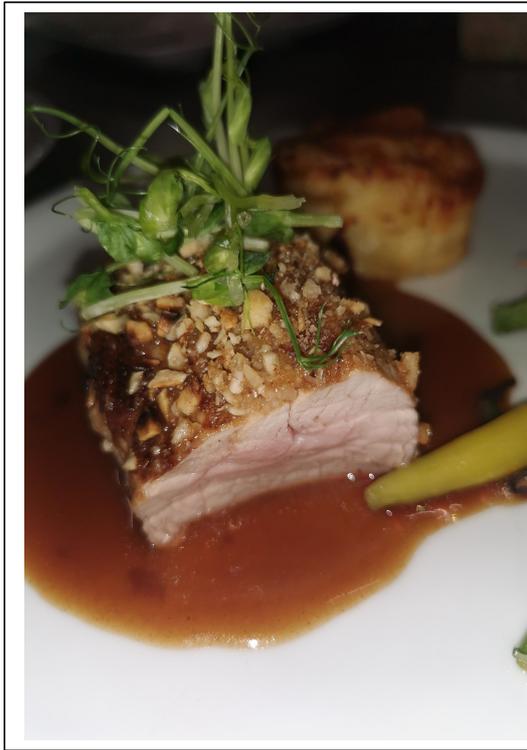
Filet d'agneau en persillade et jus au thym frais
Pomme Anna et gâteau de ratatouille

Ou

Suprême de pintade au foie gras, Jus réduit
Ecrasé de pomme de terre, panais rôti au miel et pousse de petit pois

Ou

Paleron de bœuf de 60 heures, sauce parfumée au chocolat
Gâteau dauphinois et légumes de saison



Fromage

Assiette de 3 fromages au choix, raisin et cumin

(sup : 5.00€)

Le buffet de fromage

A composer accompagné de pains spéciaux, raisins, fruits secs, cumin

Munster, brie de Meaux, comté,
Morbier, camembert, Tomme de Savoie
Saint-nectaire, beaufort, cantal
Tête de moine, Livarot, mimolette, Saint Albray
Reblochon, Pont l'évêque

Chavignol, Sainte Maure de Touraine
Bleu d'auvergne, fourme d'Ambert,

6.00€/5 différents

9.00€/8 différents

Le buffet dessert Gourmand

Salade de fruits frais
Assortiment de crèmes brûlées
Tarte aux fruits de saisons
Île flottante
Assortiment de verrines aux fruits de saison
Mousse au chocolat
Assortiment de macarons
Entremets aux fruits
Eclairs au café et chocolat

10.00€/pers

**Pièce montée (pâtisserie Kamm Sélestat)
(Sur Devis)**

Dessert

Assiette gourmande des mariés (selon composition)
Ou
Délice de framboises, pistaches et mascarpone
Ou
Moelleux tiède au chocolat, fruits et glace de saison
Ou
Dôme de framboise à la vanille
Sorbet marbré citron vert basilic et melon
Ou
Rocher de chocolat au cœur de caramel et sorbet à la poire
Ou
Tartelette à l'ananas confit, crème de chocolat
blanc
Sorbet marbré mangue et noix de coco



Menu enfant

Escalope de dinde à la crème
Nouilles et légumes
Ou
Hamburger et ses roestis

Surprise glacée

12.00€/enfants

**Location de vaisselle
(sur devis selon les besoins)**

Boule pain 0.65€/pièce

**Café, thé, infusion
1.20€/pers**

Tarifs

Entrée + plat

36.00€

Entrée + plat + dessert

45.00€

Entrée + poisson + viande + dessert

56.00€

Prestation de service

Maître d'hôtel : 30.00€/pers/heure

Serveur : 25.00€/pers/heure

entine Poulain

