



Proposition de Mariage



Cocktail

Pièces cocktails froides :

- Mini club de poivrons rouges marinés
- Tourbillon de pain mexicain au jambon, Roquette & fromage frais

- Carré de rillettes de thon aux condiments croquants
- Foie gras de canard, pain d'épices & pomme cannelle

Assortiment de pot à tartiner maison :

- Tapenade olives noires
- Pesto de roquette
- Caviar d'aubergines
- Rillettes de thon
- Poivrons marinés
- **Pain de notre boulanger & Assortiment de crudités**

Verrines :

- Gaspacho andalou
- Crème de courgettes au fromage frais

Pièces cocktails chaudes

Assortiment de feuilletés clafoutis & cakes maisons servis chaud

Le cocktail comprendra un équivalent de 12 pièces par personnes



Animation en option

Animation **PLANCHA fruit de Mer:**

3.5 € TTC/pers

Gambas, supions & queue de Lottes marinés et grillés au moment



Animation **SAUMON :**

2.5 € TTC/pers

Saumon fumé entier, tranché sur gaufre vanillée & sa crème montée à la ciboulette.

Animation **WOK :**

2.5 € TTC/pers

Gambas pochés au wok dans un bouillon asiatique



Animation **FOIE GRAS:**

2.5 € TTC/pers

Terrines de foie gras maison servis sur pain aux noisettes, pain d'épices & ses différentes confitures

Animation **JAMBON:**

2,5 € TTC/pers

Jambon Serrano sur socle, tranché au moment & dressé sur pan con tomate



Repas L'entrée

Foie gras de canard sur pain d'épices maison & confiture de figues

Ou

Rosasse de saumon Gravlax & pommes de terre grenailles

Ou

Cannellonis de légumes crus & cuits, crème de parmesan & crumble au thym



Le poisson

Cassolette de queue de Lotte façon blanquette

Ou

Croustillant de noix de saint jacques, julienne de légumes à l'asiatique

Ou

Brochettes de gambas marinées, crème de courgettes & lait de coco

Le Plat

Ballottines de poulet farcies au foie gras, Gratin dauphinois à l'anciennes & Brochettes de légumes du soleil

Ou

Magret de cannette au miel, Ecrasés aux deux pommes & Flan de champignons

Ou

Caille rôti lardé, émulsion de blanquette de Limoux au lard, Galette de pomme de terre & tomme des Pyrénées, poêlées de légumes

Ou

Brochette de veau marinée aux herbes, Rostis de légumes aux graines & brunoise de légumes



Fromages

Planchette de fromages de région à partager

Ou

Cabécou de chèvre, crouton grillé aux noix et salade d'herbes



Dessert

Pièce montée ou Gâteau à étage &

Buffet de dessert

Tartelettes aux citrons & basilic

Mini brownies à l'orange confite & Cointreau

Moelleux à l'abricot & au romarin

Verrines de smoothie au chocolat noisettes & chantilly

Café



Animation en option

Animation **Fontaine chocolat**

2 € TTC/pers

Fontaine à chocolat servie avec un assortiment de Fruits & Bonbons

Animation **Crêpes**

2 € TTC/pers

Crêpes garnis au moment

Stand **Camembert Braisé**

2 € TTC/pers

Camembert aux différentes saveurs servis chaud

Stand **Bonbons** 1.5€ TTC/pers



Montant de la proposition avec apéritif & repas (Mise en bouche + Entrée + Plat + Fromage + Dessert) : 49 € TTC / pers

Montant de la proposition avec apéritif & repas (Mise en bouche + Entrée + Poisson + Plat + Fromage + Dessert) : 53 € TTC / pers

Montant calculé à partir de 50 personnes & sur un rayon de 20 km au alentour de Puivert pour toute autre demande nous contacter

Sont Compris :

- Eau Minérale & pain
- Service jusqu'à la fin du repas & déplacement
- Nappes & serviettes en tissu
- Vaisselle

Ne sont pas compris :

- Tables & Chaises : sur devis
- Les boissons alcoolisées :
Forfait alcool pour apéritif : Pastis + Whisky + Blanquette de Limoux + vin blanc rouge & rosé : 4,80 € TTC / pers
Forfait vin durant le repas : Vin blanc rouge & rosé : 3.80 € TTC / pers
Forfait blanquette à la fin du repas : 2.50 € TTC / pers

Forfait boisson pour toute la soirée : 9 € TTC / pers

Tous nos produits sont maison et réalisé a partir de produits frais & de saison.

Il se peut que certaines recettes soit modifiées afin d'assurer la qualité et la fraicheur des produits