



## *Menu Mariage 2*

### Apéritif Tendance 5 pièces

Brochettes d'écrevisses et pois mange-tout  
Verrine de la mer et algues  
Sucettes de foie gras au pralin  
Wraps de jambon cru  
Tartelettes de crevettes au curry  
Crackers au crabe et wasabi  
Crostini tête de moine et poivrons

Chaud : Brochettes de poulet Yakitori  
Minis nems de volaille  
Gambas en habit de rattes  
Minis bouchées St Jacques

Sculpture en pastèque avec légumes aux prénoms  
«des mariés » et ses sauces

### Entrée

Duo sur assiette :  
Brochette de homard et lotte (chaud)  
Pressé de foie gras et poire pochée au vin rouge

### Trou normand

Glace pomme verte et calvados

### Plat principal

Tournedos de bœuf sauce bordelaise  
Gratin dauphinois  
Légumes primeurs

### Fromage

Brick normand et salade

### Dessert

Pièce montée des mariés en choux (4 choux par personne)

### Pain

Boule de pain individuelle, tradition et campagne pour le fromage

### Café

Café, thé, sucre et petits chocolats

Tarif à partir de 36,40€, hors personnel de cuisine et salle.  
Il peut varier selon la saison (poisson, crustacés, foie gras)

Ce menu n'est qu'un exemple parmi tant d'autres.  
N'hésitez pas à prendre rendez-vous afin d'établir un devis pour un mariage personnalisé.