

# Menu Mariage 2018

---

## *Menu 43.00€ par personne*

*(Mise de table, vaisselle, service jusqu'à 1h00 du matin)*

### **Tourbillons de salades**

*Duo d'endives au Bleu d'Auvergne et cerneaux de Noix  
Mille-feuille d'Aubergines au chèvre  
Rouille Graulenne  
Minis Conchiglis au saumon frais  
Salade de lentilles Magret fumés et échalote confite*

### **Charcuterie**

*Coppa et melon rafraichi*

### **Poisson**

*Terrine de St Jacques  
Brochette de Gambas*

**Trou Normand (Au choix)**

### **Plats chauds**

**Magret de Canard et sa réduction de Cassis  
Poêlée de grenailles, champignons et fèves  
Carotte fane déglacée au Miel**

**Ou**

**Filet mignon de Porc sauce aux Morilles  
Gratin dauphinois à la douceur Muscadée  
Petite tomate aux senteurs des Garrigues**

**Buffet de fromages et ses pains spéciaux**

## **LA TABLE DES MARIÉS**

**Délice des amoureux (Choux)**

**Gâteaux des Mariés (Plusieurs parfums)**

**Ou**

**Buffet de gourmandises (5 par personne)**

**Ou**

**Layer Cake**

**Café, pain, eau**

# Menu Mariage 2018

## Menu 36.00€ par personne

(Mise de table, vaisselle, service jusqu'à 1h00 du matin)

### Entrée

Miss Landaise

(Mâche, Pain au noix, Médaillon de foie Gras, confit d'échalotte et Brochette Magret/ Pruneaux)

Ou

Assiette Méditerranéenne

(Salade, Aubergines grillées et son coulis de tomates, brochette de Melon et Jambon Serrano)

TROU NORMAND (au choix)

### Plat principal

Cuisse de bœuf ou de Taureau Flambée

(Sauce au choix)

Crème brûlée de Poireaux

Pomme de Terre à la suédoise

La ronde du berger et ses pains spéciaux

### LA TABLE DES MARIÉS

Délice des amoureux (Choux)

Gâteau des Mariés (Plusieurs parfums)

Ou

Buffet de gourmandises (5 par personne)

Ou

Layer Cake

Café, pain, eau

## Menu 40.50€ par personne

(Mise de table, vaisselle, service jusqu'à minuit)

### L'apéro

Toast Nordique au Saumon Fumé

Burger au foie gras et confit d'échalottes

Espuma de chèvre et tomates séchées

Navette Veggie

Navette à la Parisienne

Antipastis

Brochette gambas/chorizo

Brochette poulet/ poivrons/ oignons

Duo de Brochettes mozza/olives et mozza/tomates

Tartine Italienne

Tartine de la Mer

(Verrerie, gobelets, rince doigts, vasque...)

### Le repas

TROU NORMAND (au choix)

Noix de veau à l'accent du soleil (ail et Romarin)

Pommes de Terre sautées aux éclats de Marrons

Tomate confite à la mozzarella

Ou

Suprême de Canette ou de Pintade et sa réduction de

Champagne

Petit Flan de Légumes

Duchesse de Vitelotte

La ronde du berger et ses pains spéciaux

### LA TABLE DES MARIÉS

Délice des amoureux (Choux)

Gâteaux des Mariés (Plusieurs parfums)

Ou

Buffet de gourmandises (5 par personne)

Ou

Layer Cake

Café, pain, eau

Moins de 50 personnes services en supplément

Aubaisienne Traiteur 2018

Marie jo 06 09 22 84 89

Audrey 06 23 38 65 19