

Exemple de Menu Gourmet pour Mariage

*Brochette de tomme de Savoie, pomme et jambon cru du pays
Financiers aux lardons*

Pré-Entrée

Terrine de canard fumé servie sur toast, confiture de dattes aux épices douces

Entrée

Tartelette de Saint Jacques grillées et champignons sauvages

~

Poire rôtie au miel de montagne, crumble au chèvre et noix, salade de mesclun

Plat principal

Filet de Féra du Léman sauce légère aux échalotes et gratin de polenta

~

Magret de canard, escalope de foie gras et raviolis aux pommes caramélisées au miel

Sélection de fromages locaux, pains spéciaux, fruits frais et secs

DESSERTS

Tartelette aux myrtilles et glace vanille "Maison"

~

Mousse au chocolat et biscuit croustillant aux noisettes

Sélection de thés, cafés servis avec des mignardises et des macarons

Une pièce-montée peut être ajouté ou remplacer le dessert