

# *Buffet de mariage*

*avec plat principal chaud*

A partir de 100 pers **25.00 €** par personne

## *Cascade de Crudités*

7 variétés au choix : taboulé, carottes, salade indienne, riz niçois, salade exotique, salade strasbourgeoise, penne au basilic, tagliatelles aux fruits de mer, céleri-poireau-jambon, choux rouge, haricots verts-écrevisses, tomate olive feta, salade fraîcheur (melon, pastèque), concombres à la crème

## *Charcuterie du Pays*

Jambon fumé à l'os du haut Doubs  
Médaille de foie gras  
Viande séchée du Haut-Doubs et son melon

## *Poissons froids*

Filet de saumon poché entier, Crevettes marinées  
Terrine de st jacques  
Tartare de st jacques et saumon  
Trou Normand  
Macvin – cassis ; Muscat – pêche ; Vodka – abricot  
Plat Chaud  
Suprême de Poulet Fermier aux Morilles  
*Ou*  
Mignon de Porcelet Sauce Porto  
*Ou*  
Filet de Canard aux Griottines  
*Ou*  
Grenadin de veau aux Cèpes et mini de Paris

## *Deux garnitures de saison (au choix)*

Fagot de Haricots verts - Gratin dauphinois - Petit légume farci - Brochette de légumes

## *Planchette du Fromager et sa salade panachée*

Comté, brie, morbier, chèvre

## *Farandole de Desserts*

Cascade de fruits frais  
Mignardises (2 / pers.)  
Verrines sucrées assorties  
Ile flottante  
Mini-sorbets  
Craquant au chocolat et Multi fruits

*Pièce Montée* + 3.00 € / pers.

(2 choux / pers.)

## *Brochettes de Pain – Café*

Possibilité de fournir la prestation de service et décors du buffet: forfait 8.00 €/ convive.

# *Repas de mariage*

A partir de 100 pers **23.50 € par personne**

## Entrée

Médaille de foie gras, pain d'épices et Chutney de Figue

*Ou*

Salade au Chèvre Chaud (chèvre sur croutons, tomate, œuf, noix....)

*Ou*

Melon au Macvin, jambon cru de Pays et viande séchée du Haut Doubs

*Ou*

Salade Landaise (magret fumé, manchon et gésier de canard confit, pommes de terre tièdes ....)

*Ou*

Financière aux Champignons des bois et Morilles

*Ou*

Pavé de Saumon grillé sauce Safranée

*Ou*

Filet de Truite à l'Arboisienne

*Ou*

Dos de loup saveur Méditerranéenne

*Les poissons sont accompagnés d'un fleuron et d'une quenelle de riz sauvage*

## Douceur glacée

Macvin – cassis ; Muscat – pêche ; Vodka – abricot

## Plat Chaud

Suprême de Poulet Fermier aux Morilles

*Ou*

Mignon de Porcelet Sauce Porto

*Ou*

Filet de Canard aux Griottines

*Ou*

Grenadin de veau aux Cèpes et mini de Paris

## Deux garnitures de saison (au choix)

Fagot de Haricots verts - Gratin dauphinois - Petit légume farci - Brochette de légumes

## Planchette du Fromager et sa salade panachée

Comté, brie, morbier, chèvre

## Assiette Gourmande

Mini sorbet mangue

Ile Flottante en verrine

Brochette de fruits frais

Délice chocolat

Macaron

Tartelette aux framboises

Chantilly

Pièce Montée + 3.00 € / pers.

(2 choux / pers.)

## Brochettes de Pain – Café

Possibilité de fournir la prestation de service: forfait 8.00 €/ convive.

# *Repas de mariage*

A partir de 100 pers **26.50 € par personne**

## 1<sup>ère</sup> Entrée

Médaille de foie gras, pain d'épices et Chutney de Figue

*Ou*

Salade au Chèvre Chaud (chèvre sur croutons, tomate, œuf, noix)

*Ou*

Melon au Macvin, jambon cru de Pays et viande séchée du Haut Doubs

*Ou*

Salade Landaise (magret fumé, manchon et gésier de canard confit, pommes de terre tièdes ....)

## 2<sup>ème</sup> Entrée

Financière aux Champignons des bois et Morilles

*Ou*

Pavé de Saumon grillé sauce Safranée

*Ou*

Filet de Truite à l'Arboisienne

*Ou*

Dos de loup saveur Méditerranéenne

*Les poissons sont accompagnés d'un fleuron et d'une quenelle de riz sauvage*

## Douceur glacée

Macvin – cassis ; Muscat – pêche ; Vodka – abricot

## Plat Chaud

Suprême de Poulet Fermier aux Morilles

*Ou*

Mignon de Porcelet Sauce Porto

*Ou*

Filet de Canard aux Griottines

*Ou*

Grenadin de veau aux Cèpes et mini de Paris

## Deux garnitures de saison (au choix)

Fagot de Haricots verts - Gratin dauphinois - Petit légume farci - Brochette de légumes

## Planchette du Fromager et sa salade panachée

Comté, brie, morbier, chèvre

## Assiette Gourmande

Mini sorbet mangue

Ile Flottante en verrine

Brochette de fruits frais

Délice chocolat

Macaron

Tartelette aux framboises

Chantilly

Pièce Montée + 3.00 € / pers.

(2 choux / pers.)

## Brochettes de Pain – Café

# *Repas de mariage*

A partir de 100 pers **29.50 €** par personne

## 1<sup>ère</sup> Entrée

Médaillon de foie gras, pain d'épices et Chutney de Figue

*Ou*

Salade au Chèvre Chaud (chèvre sur croutons, tomate, œuf, noix.....)

*Ou*

Melon au Macvin, jambon cru de Pays et viande séchée du Haut Doubs

*Ou*

Salade Landaise (magret fumé, manchon et gésier de canard confit, pommes de terre tièdes ....)

## 2<sup>ème</sup> Entrée

Financière aux Champignons des bois et Morilles

*Ou*

Pavé de Saumon grillé sauce Safranée

*Ou*

Filet de Truite à l'Arboisienne

*Ou*

Dos de loup saveur Méditerranéenne

*Les poissons sont accompagnés d'un fleuron et d'une quenelle de riz sauvage*

## Douceur glacée

Macvin – cassis ; Muscat – pêche ; Vodka – abricot

## Plat Chaud

Suprême de Poulet Fermier aux Morilles

*Ou*

Mignon de Porcelet Sauce Porto

*Ou*

Filet de Canard aux Griottines

*Ou*

Grenadin de veau aux Cèpes et mini de Paris

## Deux garnitures de saison (au choix)

Fagot de Haricots verts - Gratin dauphinois - Petit légume farci - Brochette de légumes

## Planchette du Fromager et sa salade panachée

Comté, brie, morbier, chèvre

## Farandole de Desserts

Cascade de fruits frais

Mignardises (2 / pers.)

Verrines sucrées assorties

Ile flottante

Mini-sorbets

Craquant au chocolat et Multi fruits

Pièce Montée + 3.00 € / pers.

(2 choux / pers.)

## Brochettes de Pain – Café

# *Repas de Mariage*

A partir de 100 pers **33.00 €** par personne

## 1<sup>ère</sup> Entrée

Escalope de foie gras poêlée déglacée au Vin de Paille  
*Ou*  
Salade aux st jacques tièdes déglacée au Vinaigre de Xérès

## 2<sup>ème</sup> Entrée

Médaille de Lotte sauce Curry Vert  
*Ou*  
Filet de Sandre à l'Arboisienne  
*Les poissons sont accompagnés d'un fleuron et d'une julienne de légumes frais*

## Douceur glacée

Macvin – cassis ; Muscat – pêche ; Vodka – abricot ...

## Plat Chaud

Filet de Bœuf aux Morilles  
*Ou*  
Grenadin de Veau aux minis Girolles  
*Ou*  
Suprême de Pintade sauce Trousseau

## Deux garnitures de saison (au choix)

Fagot de Haricots verts - Gratin dauphinois - Petit légume farci - Brochette de légumes

## Plateau de fromages et sa salade panachée

Comté, brie, morbier, chèvre

## Farandole de Desserts

Cascade de fruits frais  
Mignardises (2 / pers.)  
Verrines sucrées assorties  
Ile flottante  
Mini-sorbets  
Craquant au chocolat et Multi fruits

## Pièce Montée + 3.00 € / pers.

(2 choux / pers.)

## Brochettes de Pain – Café

Possibilité de fournir la prestation de service et décors du buffet: forfait 8.00 €/ convive.