

COTE MARIAGE

formule « all inclusive »

**MENU PRESTIGE
ACCORD METS-
VINS
68 €**

*Vin d'honneur des Aviateurs :

Cocktail maison, Muscat, Whisky, Ricard,
jus de fruits, coca
6 canapés divers+3 verrines, feuilletés chauds

Duo de foie gras de canard en deux cuissons, chutney
toasts chauds

Vin blanc moelleux : Pacherenc Vic-Bilh

OU

Noix de St Jacques à la plancha, risotto au parmesan

Vin blanc sec : Tariquet

Trou Gascon

Filet de bœuf Charolais, façon Rossini
gratin Dauphinois, légumes de saison

OU

Magret de canard au madiran
gratin Dauphinois, légumes de saison

Vin rouge : St Emilion

Assiette de fromages (3 sortes)

Dessert des mariés

Café

Sélection de vins régionaux à définir ensemble

MENU
PLAISIR DU GOUT
58 €

formule « all inclusive »

*Vin d'honneur des Aviateurs :

Cocktail maison, jus de fruits, coca
6 canapés divers, gâteaux salés, olives,
noix de cajou

Marbré de foie gras de canard mi-cuit
chutney aux pommes, toasts chauds

OU

Salade de gambas à la plancha à l'huile de basilic, tomates
confites

Trou Gascon

Filet de bœuf Charolais, sauce au foie gras
gratin Dauphinois, légumes de saison

OU

Confit de canard au madiran
gratin Dauphinois, légumes de saison

OU

Magret de canard sauce à l'orange
gratin Dauphinois, légumes de saison

Assiette de fromages (3 sortes)

Dessert des mariés

Café

Sélection de vins régionaux à définir ensemble