

Menu

Diamant

Le menu Diamant et ses plusieurs facettes saura satisfaire tous les envies et papilles présents à votre mariage. Un vin d'honneur moderne suivi d'un repas de gala servi à table. Pour terminer « Le coup de foudre sucré » avec sa pièce montée, son bar à mignardises et café.



Vin d'honneur

Show Cooking

Atelier Culinaire réalisé par un chef devant les convives

1 pour 70 (3 à partir de 160 personnes). Découvrez nos différents ateliers sur la page [« show cooking »](#)

Pièces cocktail

8 Pièces changeant suivant les saisons ou les ateliers culinaires

- Verrine d'œuf brouillé à la Truffe
- Mini Focaccia à l'Italienne
- Macaron de Foie Gras et Pomme
- Cuillère de Céwiché de Daurade aux perles de Yuzu
- Mini Burger
- L'authentique Frite de Panisse
- Beignet de Fleur de Courgette
- Délice de Saumon à la Suédoise



Repas de gala

Plat Principal (au choix)

En exemple, les plats peuvent être modifiés sur demande

- Barronade d'Agneau farci aux Fruits secs
- Suprême de Pintade aux délices de Granny-Smith
- Filet de Veau aux Langoustines et sa sauce à l'Armoricaine
- Méli-mélo de Gambas et St Jacques rôties sur chutney de Mangue Ananas et son émulsion au Citron vert
- Filet de St Pierre juste poché et son velouté de Moule safrané

Possibilité de choisir le plat chaud dans le menu. Gala des Anges

Henu

Diamant

Fromage Affiné

Ardoise en centre de table avec lit de salade et sa vinaigrette aux agrumes

3 choix –possibilité de choisir le type de fromage. En exemple :

- Chaource
- Comté 24 mois affiné
- Chèvre cendré

Le coup de foudre sucré

- Pièce Montée (3 choux) par Maitre Pâtissier ou wedding cake
- Bar à mignardises servi avec le café
- Cascade de fruits frais

Boissons

Vin d'honneur

- Soupe Champenoise aux fruits rouges ou Punch des Iles ou Apérol Spitz
- Boisson Soft : soda, jus eaux minérales

Repas

- Eau Minérale : plate et gazeuse (bouteille en verre)
- Vin AOP « Château des Demoiselles » rouge, rosé, blanc à raison de ½ bouteille par personne
- Café San Marco

Menu

Diamant



Tarif

Nombre de personnes (de)	à	Prix TTC / Personne / Sans matériel
70	200	84.00 €

Tarif calculé à partir de 70 personnes, en dessous nous consulter

La prestation comprend

- Le menu Diamant complet,
- Les boissons
- Nappage et serviettes 100% coton blanc
- Le personnel de salle (1 maître d'hôtel pour 25 convives)
- Le chef et sa brigade
- Service traiteur jusqu'à 2h00

Pour les personnes dont le lieu de réception n'a pas de matériel à disposition, nous pouvons fournir un package complet comprenant le matériel, la vaisselle, la verrerie et le mobilier :