
Menu de mariage 2025...

Entrées

Foie gras entier mi-cuit, confit d'oignons doux, mesclun et fleur de sel de Guérande
Pressé de canard confit, cœur de foie gras, confit d'oignons doux et jeunes pousses
Noix de St-Jacques, julienne de légumes à la vanille Bourbon et crème carotte/patate douce
Dos de cabillaud sur feuilletage et fondue de poireaux, sauce beurre Nantais
Délice de truite en trois façons : cuit, fumé et gravlax, crème de curry et jeunes pousses
Filet de truite et lentilles verte du Puy, crème au lard fumé

Plats

Magret de canard Domaine de la Limagne, sauce japonisante
Suprême de volaille fermière d'Auvergne, sauce aux morilles entières et crème AOC
Cuisse de canard confite du Domaine de la Limagne, sauce périgourdine
Tournedos de filet de bœuf (env. 180g), sauce aux cèpes (supplément 5,00€)
Filet mignon de veau (env. 180g), sauce à la moutarde de Charroux (supplément 5,00€)

Accompagnements : Légumes de saison et pomme de terre grenailles
Toutes nos viandes sont d'origine Auvergne et se déclinent avec d'autres sauces et garnitures

Fromage

Sélection de 3 fromages des producteurs locaux et salade verte

Dessert

Desserts de mariage réalisés par la pâtisserie « La Chaumière » à Clermont-Fd :
Pièce montée traditionnelle - Weeding cake - Fraisier - Framboisier - Royal chocolat
Combinaison pièce montée + entremet...tout est possible !

Café en buffet
Eau minérale plate et gazeuse
Pain cuit au feu de bois

Tarifs et options...

Menus & formules (Le tarif comprend la vaisselle complète et le service)

Entrée - Plat - Fromage - Dessert - Café - Pain - Eau	53,50€TTC
Mise en bouche - Plat - Fromage - Dessert - Café - Pain - Eau	48,50€TTC
Menu Court : Plat - Fromage - Dessert - Café - Pain - Eau	43,50€TTC
Menu enfant (-de 12 ans) : Assiette complète + glace	15,00€ TTC

Nous prévoyons 1 serveur pour 25 à 30 convives.

Pas de droit de bouchon - Vous pouvez apporter vos vins et champagnes sans supplément.

Nappage coton blanc

- Fourniture des nappes et serviettes en coton : 5,00€ TTC/ personne
- Nappes en coton 200x300cm pour le buffet du vin d'honneur : 15,00€ TTC l'unité

Le trou Normand version glacé : 3,50€ TTC/ pers.

- Sorbet pomme et calvados - Sorbet pomme et Birlou
- Sorbet poire et williamine - Sorbet framboise et alcool de framboise sauvage
- Sorbet verveine et liqueur de verveine - Sorbet pastille Vichy et alcool menthe Vichy

Le choix des fromages

- Assiette de 3 fromages affinés. (Dans le menu)
- Plateau de 6 fromages - supplément 3,50€ TTC / personne (1 plateau par table)

Les eaux bouteilles verres (bouteilles plastiques dans le menu)

- Evian et Badoit 1 litre : 3,50€ TTC / personne / à volonté
- Chateldon et Thonon 0,75cl : 5,00€ TTC / personne / à volonté
- Pyramide de champagne 70 flûtes : 110,00€ TTC (comprend le montage et le service)
- Feux de Bengale sur le dessert des mariés : 15€ TTC