

Les Desserts


PIÈCE MONTÉE DES MARIÉS EN CHOUX
(1 CHOU PAR PERSONNE)
ET PRÉSENTATION DES ENTREMETS
(DÉCOR MARIAGE)

Fraisier **ou** Framboisier
ou
Entremet chocolat/crème brûlée
ou
Charlotte aux fruits de saison
ou
Entremet pomme/caramel salé
ou
Entremet passion/mangue/coco
ou
Entremet citron/ananas

Menu Enfant

PRIX TTC PAR ENFANT (de 4 à 12 ans)
18 EUROS

Assiette de charcuterie ou Buffet d'entrées


Escalope de volaille, Gratin dauphinois
ou Lasagne bolognaise


Gâteau des mariés

Menus et Formule Buffet

TOUS NOS PRIX

*comprennent la vaisselle et les couverts
avec 2 verres par personne,
le service à café, le café et le pain (jocco)
et le service en cuisine.
Livraison gratuite.*

SUPPLÉMENT POUR

*le service à table ou au buffet,
la location de nappes et serviettes,
ainsi que les housses de chaise.*



Repas de Mariage

Menus et Formule Buffet



M. et Mme Christian FROSSARD
Maître Restaurateur

PONT DE DRANSE - AMPHION - 74500 PUBLIER
Tél. 04 50 71 41 87 - E-mail : x.frossard@wanadoo.fr



Menu n° 1

PRIX TTC PAR PERSONNE
40 EUROS

Aiguillette de saumon "belle-vue"
et Saladine de saison

ou

Marbré de lapin, confit d'échalotes
et effiloché de légumes

ou

Salade gourmande des mariés
(foie gras et magret fumé)



Sous-noix de veau au velouté de cèpes

ou

Fondant de cuisse de canard
de Challans vigneronne

ou

Duo de féra et truite
à la crème de poireaux



Arlequin de légumes
et Mousseline
de pommes de terre vitelotte
aux amandes



Assiette du fromager
(trois sortes)



Gâteau des mariés au choix

Menu n° 2

PRIX TTC PAR PERSONNE
46 EUROS

Assiette gourmande des mariés
(terrine de foie gras et confit d'échalotes,
brochette de melon et magret fumé,
mesclun à l'huile de noix)

ou

Marbré de Saint-Jacques, sauce cocktail
et Verrine de guacamole aux crevettes

ou

Palette du pêcheur mer et lac
(saumon fumé d'Ecosse, féra fumée du lac Léman
et brochette de gambas)



Cassolette de Saint-Jacques à la nantaise

ou

Gratin de filets de perches et écrevisses

ou

Feuillant de ris de veau "à ma façon"



Filet de bœuf à la vigneronne*

ou

Filet mignon de veau aux senteurs des sous-bois

ou

Ballotin de caille aux pistaches



Arlequin de légumes
et Mousseline de pommes de terre vitelotte
aux amandes



Assiette des montagnes
(trois sortes)



Gâteau des mariés au choix

* le choix de la viande se fera en fonction de la salle.

Menu Formule Buffet

PRIX TTC PAR PERSONNE : 44 EUROS

Buffet d'entrées à volonté

Salade niçoise

Salade de tomates et mozzarella au basilic

Taboulé oriental - Salade colleslow

Melon cocktail - Terrine du maraîcher sauce raifort

Filet de saumon belle-vue - Eventail de crevettes bouquet

Papillon de saumon et féra fumés

Paon en charcuterie du pays

Plat chaud, fromage et dessert

SERVIS A TABLE

Filet de bœuf au four*

ou Moelleux de suprême de pintade crème d'échalotes

ou Filet mignon de veau

au cognac ou senteurs des sous-bois

ou Roulade de filet de sole au vin de Ripaille

Arlequin de légumes

et Mousseline de pommes de terre vitelotte aux amandes

Assiette du fromager (trois sortes)

Gâteau des mariés au choix

* le choix de la viande se fera en fonction de la salle.

