



Entre Vous et Nous

TRAITEUR ET CHEF À DOMICILE

Le Repas de Mariage

Menu à 45€/personne E+P+F+D
Menu à 42€/personne AB +P+F+D

Les Entrées ou Les Amuses Bouches

Les Ravioles de Gambas, Sauce Citron vert

Les Ravioles de Confit de Canard et Foie Gras
Sauce Champignon

Le Tartare de Saumon à la Mangue

Le Velouté d'Asperge à la Menthe et Pétoncles poêlées

Le Foie gras de Canard Mi-Cuit,
Compotée de Figue et Toasts de Pain d'Épice

L'Opéra Foie Gras, Pain d'épice et Mangue

La Brochettes de Saint-Jacques
Fondue de Poireaux et Chantilly au Wasabi
(supplément de 2€ par personne)

Le Cœur de Saumon Fumé Maison, Mesclun, Tomate Confit
Pignon de Pin et Huile de Pesto

Le Plat

La Ballotine de Suprême de Volaille Fermier,
Sauce aux Morilles et Vin Jaune
Légumes croquants et Crêpes Vonnassiennes

Le Médaillon de filet Mignon de Veau Cuit en Basse Température,
Jus au Thym
Ecrasée de Vitelotte et Légumes fondants

Le Magret de Canard, Sauce Miel et Romarin
Purée de Patate douce et Wok de Légumes

Le Filet de Bœuf saignant, Jus à la Truffe
Gnocchis aux Champignons et Légumes d'été
(supplément de 5€ par personne)

Le Filet de Bar, Sauce aux Agrumes et Curry
Fondue de Poireaux et Riz Crémeux

Le Plat des Enfants

La Cassolettes de Lasagnes maison et Saladine
Le Parmentier de Bœuf Maison et Saladine

Un Plateau de Fromage par Table

(Choix de 5 fromages)
Bleu de Gex, Comté, Brie de Meaux, Tomme de Savoie et Reblochon

Dessert

L'Entremet Croustillant aux Deux Chocolats Et Le Fraisier-Framboisier
(Sur Structure)

Ou La Pièce montée Traditionnelle en Choux Vanille et Nougatine (1 Chou par Personne)

Ou La Pièce Montée de Macaron (2 Macarons par personne)

Les Verrines de Sorbets
Les Sucettes aux Chocolat
Les Tartelettes aux Noix et Caramel
Les Macarons
Les boissons Chaudes