



CARTE DES MARIAGES



VIN D'HONNEUR

Faux-gras sur toast, confit au choix*
Tartelettes déclinaison de tomates anciennes
Guimauve salée au poivron
Pain surprise géant (à partir de 100 convives)*
Mini-samosas d'aubergine confite et ail noir
Gravlax de carottes sur toast, crème moutardée
Pâté en croûte de légumes façon Arnaud Nicolas (MOF)
Crème de féta, pistaches et crackers aux graines
Blinis et tarama vegan, caviar d'agrumes
Barquette croustillante de houmous, pois-chiches grillés
Crèmes brûlées à la truffe

ANIMATIONS

Découpe du jambon de pastèque et dressage des assiettes*

Brochettes marinées à la plancha*

Galettes de sarrasin, farandoles de garnitures*

Patotto de fregola au comté et siphon parmesan*

*Toutes les informations supplémentaires sont à retrouver à la fin de la carte.





CARTE DES MARIAGES



REPAS

ENTRÉE

Aumonières de champignons des bois,
crumble aux noix et chantilly romarin

ou

Ravioles ouvertes d'aubergine, courgettes à l'asiatique,
jaune d'œuf confit et gel piment

ou

Ravioles de poivron et ricotta fumée,
sauce citron - basilic

ou

Tarte fine de tomates anciennes et St-Marcellin,
mesclun et velours balsamique

*Toutes les informations supplémentaires sont à
retrouver à la fin de la carte.





CARTE DES MARIAGES



REPAS

PLAT

Millefeuille de légumes et keftas végétales,
jus végétal aux épices, salade d'herbes folles

ou

Demi-tourte végétale et salade verte,
pickles d'oignons rouges et mélange de graines

ou

Comme un fondant au chèvre,
carottes rôties en kadaïf, jus oriental

ou

Katsu de tofu mariné façon teriyaki, curry japonais
riz rouge de Camargue

*Toutes les informations supplémentaires sont à
retrouver à la fin de la carte.





CARTE DES MARIAGES



BRUNCH

Œufs mollets et mayonnaise aux herbes

Assortiment de macarons

Croissants et pains au chocolat prépoussés*

Cakes*

Cookies

Pain, beurre et confitures*

Salades composées

Salade verte

*Toutes les informations supplémentaires sont à retrouver à la fin de la carte.





CARTE DES MARIAGES



INFORMATIONS SUPPLÉMENTAIRES VIN D'HONNEUR

- *Confits possibles avec faux gras en fonction des saisons :
- Mai - Juin** : rhubarbe-poivre de timut ou oignon-cardamome
- Juillet - Août** : abricot-safran ou framboise-vin rouge
- Septembre-octobre** : figue-noisette ou poire-truffe

*Les étages du pain surprise sont à créer en fonction des envies des marié.e.s

*Le jambon de pastèque est servi avec de la straciatella, des fleurs comestibles et une huile de coriandre.

- *Les brochettes à la plancha sont au choix parmi les suivantes :
- Shiitakés au miso
 - Yakitori aubergine-comté
 - Brochette estivale

- *Les garnitures disponibles pour les galettes sont les suivantes :
- Trois fromages (chèvre, emmental, bleu)
 - Légumes grillés et emmental
 - Champignons comme un shawarma

*Une addition de truffe est possible dans le patotto





CARTE DES MARIAGES



INFORMATIONS SUPPLÉMENTAIRES BRUNCH

*Quand on parle de croissants et de pains au chocolat pré-poussés, cela veut dire qu'ils sont déjà préparés sur des plaques, dans le frigo et qu'il suffit le lendemain matin de les mettre au four pendant 15 min.

Vous aurez ainsi des viennoiseries fraîches très rapidement !

*Les différents cakes disponibles sont les suivants :

Cake marbré

Cake au citron - pavot

Cake aux légumes

Cake chèvre et olives

*Les pains et confitures sont aussi au choix en fonction des saisons et du catalogue (qui peut être amené à changer, je vous conseille donc de me redemander vis-à-vis de votre mariage précisément)

Ce menu ne représente qu'une idée de ce qui peut être fait, il est absolument ajustable par les marié.e.s

