

Menu Mariage 2017

Menu 42.00€ par personne

(Mise de table, vaisselle, service jusqu'à 1h00 du matin)

Tourbillons de salades

Duo d'endives au Bleu d'Auvergne et cerneaux de Noix
Aubergine au coulis de tomates
Salade de Poulpe
Farfalles Belle Dame
Salade de lentilles Magret fumés et échalote confite

Charcuterie

Jambon Serrano et melon rafraichi

Poisson

Terrine de Saumon
Brochette de Gambas

Trou Normand (Au choix)

Plats chauds

Suprême de Pintade sauce Madère
Clafoutis de Courgettes menthe et mozzarella
Tomates confites

Ou

Filet mignon de Porc en croute d'herbes
Champignon de Paris farcis
Poivrons grillés
PDT Nouvelle

Buffet de fromages et ses pains spéciaux

LA TABLE DES MARIÉS

Délice des amoureux (Choux)
Gâteaux des Mariés (Plusieurs parfums)
Ou
Buffet de gourmandises (5 par personne)

Café, pain, eau

Moins de 50 pers services en supplément

Aubaisienne Traiteur 2016-2017

Marie jo 06 09 22 84 89

Audrey 06 23 38 65 19

Menu Mariage 2017

Menu 35.00€ par personne

(Mise de table, vaisselle, service jusqu'à 1h00 du matin)

Entrée

Salade de la mer

(Mesclun, terrine de Saumon et verrine avocat/crevette)

ou

Assiette Méditerranéenne

(Salade, Aubergines grillées et son coulis de tomates, brochette de Melon et Jambon Serrano)

TROU NORMAND (au choix)

Plat principal

Cuisse de bœuf ou de Taureau Flambée

(Sauce au choix)

Crumble de Ratatouille

Grenailles

La ronde du berger et ses pains spéciaux

LA TABLE DES MARIÉS

Délice des amoureux (Choux)

Gâteau des Mariés (Plusieurs parfums)

Ou

Buffet de gourmandises (5 par personne)

Café, pain, eau

Menu 39.00€ par personne

(Mise de table, vaisselle, service jusqu'à minuit)

L'apéro

Verrine tiramisu au saumon fumé

Verrine de foie gras

Seiche à la Provençale

Assortiment de Mini Tartelettes

Bagels à la Parisienne

Bagels façon Bagnat

Anchoïade

Brochette de magret fumé aux pruneaux

Brochette de poulet moutarde / cacahuète

Croquetas

Calamars à la romaine

(Verrerie, gobelets, rince doigts, vasque...)

Le repas

TROU NORMAND (au choix)

Noix de veau sauce morilles

Pommes aux airelles

Barquette de courgette à la brousse

Ou

Suprême de Canette sauce au cacao et piment

d'Espelette

Pomme Duchesse

Carottes fanes glacées

La ronde du berger et ses pains spéciaux

LA TABLE DES MARIÉS

Délice des amoureux (Choux)

Gâteaux des Mariés (Plusieurs parfums)

Ou

Buffet de gourmandises (5 par personne)

Café, pain, eau

Moins de 50 personnes services en supplément

Aubaisienne Traiteur 2016-2017

Marie jo 06 09 22 84 89

Audrey 06 23 38 65 19