

Menu Genève à 85.00€ ttc

Kir Chardonnay à la crème de cassis, 2 consommations et 2 canapés Gourmands par personne accompagnés de boissons non alcoolisées.

Salade gourmande

Salade, terrine foie gras, magret gravlax, haricot vert, champignons du moment, tomates)

Ou

Tartare de saumon, noix de St Jacques et scampis aux agrumes et sa petite salade

Ou

Ballotin de foie gras, chutney de fruits du moment, toasts briochés



Filet de cabillaud en croûte d'herbes fraîches, beurre blanc aux moules

Ou

Longe de veau, jus réduit aux éclats de Morilles et romarin du jardin.

Ou

Magret de canard poêlé sauce Baumanière



Assiette de fromage sec ou fromage blanc « La Mère Richard »



Coup de Cœur des Mariés (*pièce montée, 2 choux par personne*)

Ou

Entremet (*à définir selon saison*)



Coupe de champagne en fontaine *1 coupe par invité*



Buffet de Café et d'infusions

Mignardises

Les Boissons :

Côte du Rhône Chevalier Rolland 1 bt pour 3 personnes

Mâcon Azé cuvée St Jean 1 bt pour 4 personnes

Eaux minérales panachées 1 bt pour 3 personnes

Menu Lausanne à 90.00€ ttc

*Kir des vendangeurs au pétillant du Bugey, 2 consommations et 2 canapés
Gourmands par personne accompagnés de boissons non alcoolisées.*

Duo de foie gras, Ballotin et foie gras poêlé, chutney de fruits du moment,
toast brioché et sa petite salade

Ou

Saumon à l'oseille en croûte de feuilletage sur son coulis de bisque de homard

Ou

Salade gourmandise

*(Salade, foie gras, magret gravlax, saumon gravlax, haricot, champignons du moment,
tomate)*

Ou

Vol au vent de fruit de mer *(Pétoncles, moules, crevette, soupions, écrevisse)*



Trou Normand *(à définir)*



Veau en croûte de feuilletage, sauce Beaujolaise aux lardons

Ou

Ballottin de volaille de la Dombes sauce aux Morilles façon Bressane

Ou

Sandre rôtis, beurre blanc aux écrevisses

Ou

Tataki de thon à la Méridional *(légumes du soleil, tomate, oignons, ail, aromates)*



Assiette de fromage sec ou fromage blanc « La Mère Richard »



Coup de Cœur des Mariés *(pièce montée, 2 choux par personne)*

Ou

Entremet *(à définir selon saison)*



Coupe de champagne en fontaine *1 coupe par invité*



Buffet de Café et d'infusions

Mignardises

Les Boissons :

Cairanne Côte du Rhône rouge 1 bt pour 3 personnes

Mâcon Azé cuvée St Jean 1 bt pour 4 personnes

Eaux minérales panachées 1 bt pour 3 personnes

Menu Neuchâtel à 95.00€ ttc

Kir des vendangeurs au pétillant du Bugey, 2 consommations par personne accompagnés de boissons non alcoolisées.

Entrée sous forme de 9 pièces Cocktail autour d'un Buffet

Tartare de saumon et St Jacques à la crème d'aneth (verrine)

Guacamole aux scampis (verrine)

Piperade de légumes du moment au basilic (verrine)

Navette de concombre et saumon gravlax

Cassolette de fruit de Mer à la Bisque de Homard

Foie gras poêlé et son toast

Tarte fine à la volaille façon Bressane

Tarte fine aux escargots

Crème de fourme d'Ambert et lardons



Trou Normand (*à définir*)



Veau en croûte de feuilletage, sauce Beaujolaise aux lardons

Ou

Ballottin de volaille de la Dombes sauce aux Morilles façon Bressane

Ou

Sandre rôtis, beurre blanc aux écrevisses

Ou

Tataki de thon à la Méridional (*légumes du soleil, tomate, oignons, ail, aromates*)



Assiette de fromage sec ou fromage blanc « La Mère Richard »



Coup de Cœur des Mariés (*pièce montée, 2 choux par personne*)

Ou

Entremet (*à définir selon saison*)



Coupe de champagne en fontaine *1 coupe par invité*



Buffet de Café et d'infusions

Mignardises

Les Boissons :

Morgon 1 bt pour 3 personnes

Saint véran Les Bresshauts 1 bt pour 4 personnes

Eaux minérales panachées 1 bt pour 3 personnes

Menu Enfant à 10.00€ (2 plats) ou 14.00€ ttc (3 plats)

Boissons non alcoolisées, soda ou jus de fruits et eau.

Rosette de Lyon et tomate en salade

Ou

Friant au fromage

Ou

Melon et pastèque

selon saison



Steak haché pommes allumette et haricots verts

Ou

Eventail de blanc de volaille au jus brun, pommes allumettes et haricots verts



Dessert adultes