

Le vin d'honneur

Notre objectif : rendre votre cocktail le plus dynamique et le plus créatif possible

Pour cela, nous vous proposons diverses animations qui pourront agrémenter votre vin d'honneur.

De la chaleur à l'exotisme en passant par les richesses de notre terroir, laissez-vous guider par vos papilles...

Nos formules :

6 pièces	10,00€/pers
9 Pièces	14,00€/pers
10 pièces + 1 animations	18,00€/pers

(Hors saint Jacques et foie gras)

Toast saint jacques, tapenade de carotte
Moelleux citron aneth, caviar d'aubergine et rouget
Fines ratatouille dans son petit bol
Blinis guacamole, crevette
Sablé tapenade olive tomate, magret séché
Briochin foie gras et figues
Canapé saumon fumé
Canapé jambon, noix
Caroline au saumon
Pique tomate, mozzarella et basilic
Macaron truffe blanche
Macaron foie gras, pomme

Les verrines

Verrine perles marines
Verrine poivron, pana cotta brie
Verrine quinoa gourmand

Pièces chaudes

Cannelés assortis : olive, parmesan, tomate, pesto et chorizo
Mini pastel de Nata
Sablé et sa crème de poulet

Cocktail

2 verres par invité :	3,00€/pers
A volonté :	5,00€/pers

Planteur
Marquise de fruits rouges
Sangria blanche
Marquise au citron
Kir méthode champenoise

Soft à discrétion

(coca , jus d'oranges et pommes) 1,50€/pers

Vos options :

Le buffet de rafraichissement
(avant le vin d'honneur) 1,50€/pers

Dressage d'un buffet nappé avec un assortiment de
boissons sans alcool
Vaisselle éphémère
Prestation sans service

Nos animations

Les découpes

Découpe de jambon Serrano accompagné de petits à la tomate 2,50€/pers

Découpe de saumon Gravlax 2,90€/pers

(Spécialité d'origine scandinave de saumon frais mariné au sel, au sucre, à l'aneth et vodka)

Atelier du Sud Ouest

Le Foie Gras

Dégustation de foie gras entiers et piment d'Espelette, accompagné de différents pains de la maison Janin 5,00€/pers

Le show

Coté mer

Queue de crevettes marinées à l'indienne 4,00€/pers

Saint jacques snack à l'huile vierge 5,50€/pers

Coté terre

Poulet aux citrons confits et au thym 3,00€/pers

Bœuf mariné façon thaï 4,00€/pers

Canard assaisonné 4,00€/pers

Foie Gras poêlé sur pain de campagne 5,00€/pers

Atelier Veggie

Assortiments de légumes de saison grillés 2,90€/Pers

La cagettes de légumes frais en trempettes

(Choux fleur, tomates cerises, radis, carottes, concombres sauce curry et fines herbes) 1,50€/pers

Le Dîner

Nous apportons une qualité optimale à votre mise de table, en plus de votre décoration personnelle qui créera la surprise chez vos invités.

Laissez-vous emporter par les différents plats afin de choisir votre menu idéal.

Menu Découverte

40,00€/pers

Inclus :

Le service
la vaisselle
Le pain
Les Eaux
minérales en
bouteille en
verre (Plates et
Pétillantes)
Le café

Option 3€/pers:
Nappage et
serviette tissu

Tatin d'endives et filets de rouget Barbet
Salade de jeunes pousses

ou

Délice de magret aux foie gras et son Chutney de mangues
Salade de jeunes pousses

Caille entière en crapaudine farcie sauce morilles
Pommes Anna et légumes façon tatin

ou

Tournedos de canard sauce figues

Eventail de pommes de terre et duo de la terre, éclats de pistache

Pièce montée 2 choux /pers

ou

Entremet au choix

La pause

Trou Normand (Calvados)	2,00€/pers
Trou Gascon (Armagnac)	2,00€/pers
Colonel au frais (Vodka)	2,00€/pers

L'ardoise de fromages affinés

3,50€/pers

3 variétés au choix :

Brie de Meaux

Comté 12/18 mois

Roquefort vieux Bergé

Cœur de chèvre fermier

Chèvre cendré

Brebis basques

Servis avec confiture de cerises noires

Menu Sensation

45,00€/pers

Inclus :

Le service
la vaisselle
Le pain
Les Eaux
minérales en
bouteille en
verre (Plates et
Pétillantes)
Le café

Option 3€/pers:
Nappage et
serviette tissu

Entre la terre et la mer :
Foie gras entier sur pain aux fruits de la maison Janin
Brochette de saint jaques
Salade de jeunes pousses

ou

Délice de saumon Gravlax aux pointes d'asperges
Salade jeunes pousses

Magret de canard cœur foie gras et figues
Eventail de pommes de terre et bottillon d'asperges bardé fumé

ou

Suprême de pintade du Gers farcie sauce cèpes
Gratin by Sud Ouest et bottillon d'haricot vert

Pièce montée 2 choux /pers

ou

Entremet au choix

La pause

Trou Normand (Calvados)	2,00€/pers
Trou Gascon (Armagnac)	2,00€/pers
Colonel au frais (Vodka)	2,00€/pers

L'ardoise de fromages affinés

3,50€/pers

3 variétés au choix :

Brie de Meaux

Comté 12/18mois

Roquefort vieux Bergé

Cœur de chèvre fermier

Chèvre cendré

Brebis basques

Servis avec confiture de cerises noires

Menu Passion

55,00€/pers

Inclus :

Le service
la vaisselle
Le pain
Les Eaux
minérales en
bouteille en
verre (Plates et
Pétillantes)
Le café`

Option 3€/pers:
Nappage et
serviette tissu

La pause

Trou Normand (Calvados)	2,00€/pers
Trou Gascon (Armagnac)	2,00€/pers
Colonel au frais (Vodka)	2,00€/pers

Trilogie de foie gras
Sel poivre Piment d'Espelettes figues
Salade de jeunes pousses

ou

Carpaccio de saint jacques marinés aux éclats de
passion

Salade de jeunes pousses

Tournedos de bœuf sauce Banyuls

Gratin by sud ouest bottillon d'asperges bardé fumé

ou

Châteaux filet de veau a l'infusion de verveine

Pommes Anna et tagliatelle de légumes

Ardoise de fromages affinés

Brie de Meaux, comté 12/18 mois,
roquefort vieux Bergé

Pièce montée 2 choux /pers

ou

Entremet au choix

Menu Gourmand

75,00€/pers

Inclus :

Le service
la vaisselle
Le pain
Les Eaux
minérales en
bouteille en
verre (Plates et
Pétillantes)
Le café
Nappage et
serviette tissu

La pause

Trou Normand (Calvados)	2,00€/pers
Trou Gascon (Armagnac)	2,00€/pers
Colonel au frais (Vodka)	2,00€/pers

Planteur des îles

+

Assortiments de toasts et vérines 8 pièces

+

La découpe de jambon Serrano et ses petits pains à la tomate

Atelier plancha

Crevettes marinées à l'indienne et poulet citron confits et au thym

+

Découpe de foie gras entiers

Mise en bouches

Brochette de saint jaques tièdes et mangues

Filet de veau sauce verveine

Pommes Anna tagliatelle de légumes

ou

Filet de bœuf sauce morilles

Eventail de pommes de terre et légumes façon tatin

Ardoise de fromages

Brie de Meaux, comté 12/18 mois roquefort vieux

Bergé

Le grand buffet de dessert

Menu
Végétarien
Végan
Sans gluten

35,00€/pers

Inclus :

Le service
la vaisselle
Le pain
Les Eaux
minérales en
bouteille en
verre (Plates et
Pétillantes)
Le café

Option 3€/pers:
Nappage et
serviette tissu

La pause

Trou Normand (Calvados)	2,00€/pers
Trou Gascon (Armagnac)	2,00€/pers
Colonel au frais (Vodka)	2,00€/pers

Tatin d'endives confites
Salade de jeunes pousses
ou
Mille feuilles de légumes du moment
Salade de jeunes pousses

Steak de soja citronné
Tajine de légumes confits
ou
Galette Boulgour gourmand
Tajine de légumes confits

Brochette de fruits frais

Le dessert

C'est la touche finale de votre repas !

C'est pourquoi nous le proposons à votre image.

*De la traditionnelle pièce montée au buffet de desserts
tendance permettant d'offrir un large choix de douceurs à vos
convives !*

Inclus dans tous les menus

Passion pana cotta

Crèmeux de passion, mousse de pana cotta mangue abricot

Framboisier

Mousse de vanille framboises

Mangue passion

Mousse de mangue, mousse passion et coulis de framboises

Fraisiers

Mousse vanille, compote de fraise

Le royal chocolat

Feuillantine mousse au chocolat noir

Banoffee

Pates sablé façons spéculos crème chantilly, tranche de banane confiture de lait

Le normand

Mousse vanille, pommes poêlées caramélisées

La pièce montée

Choux vanille ou chocolat

Plateaux assortis de mignardises	70,00€/60 pièces
Pièce montée de macarons	1,20€/macaron

Le grand buffet champêtre

Fondant chocolat
Mini crème brûlée
Vérine de fraises
Tarte citron meringué
Macaron
Pièce montée
Cannelé
Chantilly maison

Les enfants

Version dîner 12,00€/pers

Charcuterie

ou

Melon et jambon

ou

Foie gras entier de canard salade de jeune pousses

Supplément de 3,00€

hamburger maison

Potatoes

ou

Grignote de Poulet rôti

gratin de pommes de terre

Moelleux au chocolat

Version buffet 15,00€ /pers

Pique charcuterie et melon

Toast de foie gras

Mini Pizza Mini burger

Wings de poulet

Fondant chocolat

*Le
lendemain*

Brunch salé

Méli mélo de crudités

Melon

Plateaux de charcuterie

Chorizo /Rosette & terrine

aveyronnaise

Roti de porc et pillons de poulet

Mayonnaise maison ,cornichons

Salade de pépinettes

fromages

Tarte aux fruits du moment

10,00€/pers

Brunch salé/sucré

Croissant/Pain au chocolat/Pain aux
raisin

Muffin /pan cake

Taboulé/Melon

**

Plateaux de charcuterie

Chorizo /Rosette & terrine aveyronnaise

Roti de porc et roastbeef

Mayonnaise maison ,cornichons

Salade de pépinettes

fromages

Tarte aux fruits du moment

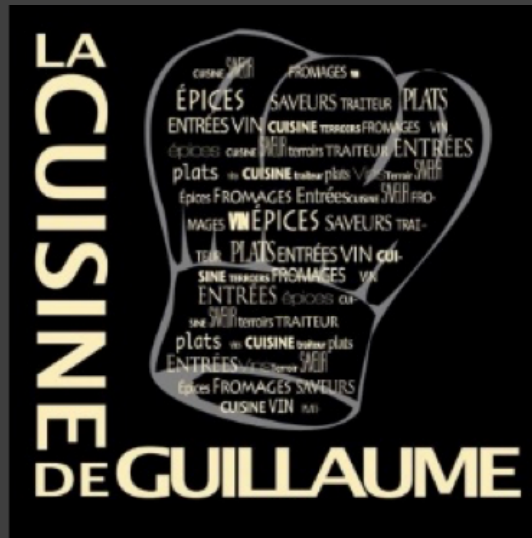
15,00€ / pers

Conditions :

Pain, vin, nappage, vaisselle ,fournis par vos soins

Buffet froid livré la veille, donc le jour du mariage.

Livré sur des plats éphémères et laissé en chambre froide.



*Pour que L'éphémère reste inoubliable...
Merci de votre confiance.*

Guillaume

8 avenue Charles de Gaulle
81500 Lavaur
05.63.40.18.71

www.lacuisinedeguillaume.fr