



Catalogue

Mariage

Le vin d'honneur

Cocktail 6 pièces + 1 Atelier culinaire au choix équivalent à 8 pièces



Cocktail 6 pièces

(La liste des pièces peut varier selon la saisonnalité)

- Pièces froides
 - Saumon gravlax aux agrumes
 - Bille de tomate et mozzarella au pesto
 - Sucette de chèvre et sésame
 - Sucrine de poulet au curry
 - Club végétarien
 - Focaccia tomates cerises confites
 - Radis noir et crevette marinée à la menthe
 - Sablé parmesan, jambon serrano et tapenade
- Pièces chaudes
 - Mini burger
 - Cromesquis de fromage
 - Croque tout parmesan

Les ateliers (équivalent à 2 pièces)

(La liste des pièces peut varier selon la saisonnalité)

- Croustille de Saint-Jacques
Feuilletté juste dorée et noix de Saint-Jacques
Accompagnée d'une crème citron & pousse de shiso.
- Atelier Charcuterie Corse
Découvrez ces produits de caractère de la famille Morachini.
Fine tranche pour une meilleure dégustation :
Lonzo, Coppa, Saucisson de sanglier, Jambon 16 mois. Accompagné de confiture de figues et pain aux olives
- Atelier placha d'Encornets
Fines lamettes d'Encornets cuit à la minute en persillade
Finger Toasté
Le plus : Pesto maison ou confiture de tomate confite
- Animation Buratta
Dégustation de buratta & Pata Negra
Accompagné d'un Pesto maison et d'un toast chaud
- Atelier Saumon Mariné Gravlax
- Patiemment découpé devant vous,
- Fines tranches de saumon. Accompagnées d'un assortiment de crèmes
Le plus : pain nordique
- Animation Foie Gras
Découvrez notre foie gras maison, Mi cuit de canard maison. Accompagné d'un pain aux céréales
- Carpaccio de Thon So Fresh!
Dégustation de fines tranches de Thon Rouge
Assaisonné à l'huile d'Olive Bio et Citron, crème Arenga & fine Roquette
Le Plus : Perles de Yuzu
Servi sur Carré Gourmand

Menu Mariage

Les Entrées – 1 à choisir

- Langoustine rôties à la vanille, légumes croquants et bouillon thaï
- Marbrés de foie gras, caramel du Cap Corse, fougasse aux fruits
- Carpaccio de bar, huile d'olive citron, crème arenga

Les Plats – 1 à choisir

- Filet de bœuf charolais, légumes du moment et craquant de pomme de terre
- Filet de bar, pressé de légumes, écrasé de pomme de terre sauce vierge
- Quasi de veau, risotto aux girolles, jus court
- Végan : gratin d'aubergines à la tomate



OPTIONS :

- Remplacement du dessert à l'assiette par une Pièce montée sur la base de 2 choux/pers 2,50€ HT/pers
- Complément du dessert à l'assiette par une Pièce montée sur la base de 2 choux/pers 5,50€ HT/pers
- Ajout d'un Buffet de dessert, assortiment de pièces sucrés, chocolatées, fruitées sur la base de 3pièces/pers 4,50€HT



Les Fromages

- Assortiment de fromages affinés de nos fermes

Les Desserts – 1 à choisir

- Macaron vanille et ganache chocolat
- Sphère au chocolat & fruits de saison, coulis fruits rouges
- Finger crème citron au basilic

Menu Enfants

(Entrée - Plat - Dessert)

Les Entrées – 1 à choisir

Assiette de charcuterie Corse

OU

Salade tomate mozzarella di buffala

Les Plats – 1 à choisir

Suprême de volaille à la crème, gratin dauphinois

OU

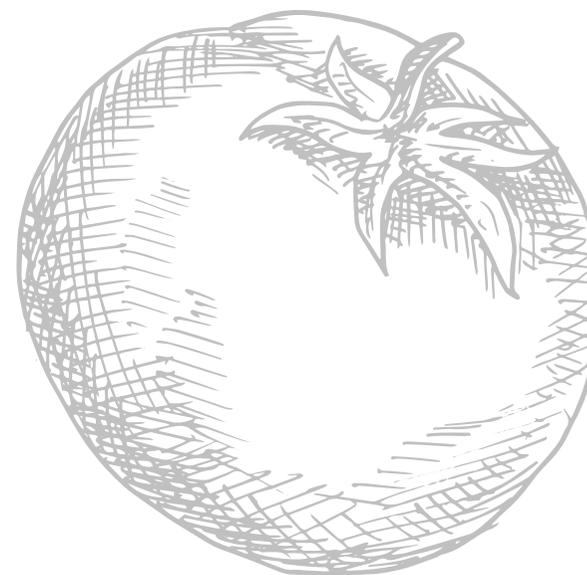
Pièce de bœuf haché, légumes verts et pommes grenailles

Le Dessert– 1 à choisir

Brownies au chocolat

OU

Salade de fruits de saison



Les boissons

Forfait Softs – 4,40 € TTC/pers

- Eaux Minérales plates et gazeuses
- Jus de fruits Artisanaux (orange, pomme, abricot, pêche)
- Sodas Coca-Cola, Perrier

Sur la base d'une bouteille pour 5 personnes

Forfait Softs et Champagne – 9€ TTC/pers

- Eaux Minérales plates et gazeuses
- Jus de fruits Artisanaux de Patrick Font (orange, pomme, abricot)
- Sodas coca cola, Perrier

Sur la base d'une bouteille pour 5 personnes

- Champagne Nicolas Feuillate

Sur la base d'une coupe par personne

Forfait Vins, Eaux et Café – 5,04 € TTC/pers

- Vin Rouge Bordeaux ,Château Moulin de Labordes 75 cl
- Vin Blanc Sancerre blanc Domaine les Chataigniers 75cl

Sur la base d'une bouteille pour 3 personnes

- Eau minérales plates et gazeuses
- Café, thé, sucre et dosettes de lait





Le brunch du lendemain

Les Viennoiseries – 3 pièces /personne

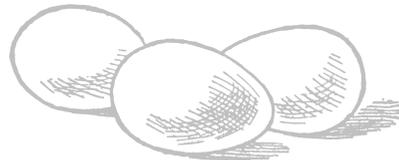
- Mini croissant
- Mini pain au chocolat
- Mini pain aux raisins
- Mini crêpe
- Accompagné de : confiture et pâte à tartiner bio

Les Planches – 30g/pers

- Jambon à l'os tranché à l'Italienne,
- Saumon Gravlax, crème aux fines herbes

Les Salades – 80g /pers

- Mini penne au pesto, légumes et mozzarella
- Taboulé libanais, émincé de poulet aux épices
- Risonnis au saumon



Atelier poulailler (supplément personnel)

- Œuf au plat ou brouillade d'œuf
- Saucisse au couteau et bacon

Plateau de fromages – 30g/pers

- Vieux Comté, Fourme d'Ambert, Saint Maur et Brie de Meaux
- Accompagné de pain bio de la boulangerie des Six Moulins

Les Desserts – 3 pièces

- Mousse au chocolat et pralin
- Fruits frais de saison
- Entremet à partager

Les Boissons (Sur la base d'une bouteille pour 5 pers)

- Boissons chaudes, café, thé, chocolat chaud (sucre et dosettes de lait)
- Eaux , Jus de fruits Artisanaux de Patrick Font (orange, pomme, abricot)

Décoration et Art de la table

Nous réalisons une mise en scène sur-mesure selon vos envies

- Style Bohème Chic
- Style Vintage
- Style Classique

Demande et détails sur devis



Contactez-nous !



Mamagroupe.com
contact@mama-groupe.com