

MILE - -EX

MENU MARIAGE

(75,00\$/Pers)

(Locations, service et taxes en sus. Ce menu est un exemple et peut être adapté à vos besoins)

LES BOUCHÉES

Bouquet de légumes printaniers, humus, tapenade et aioli et crumble aux noix
Accras de chair de crabe frais et sauce mayo épicée
Le pain naan garni avec humus à l'harissa, artichauts grillés et mesclun de fleurs
Sablé aux olives noires et parmesan
Tartare de boeuf relevé, pain betterave, roquette et parmesan

LES ENTRÉES (1 CHOIX)

Cube de pastèque grillé au parfum de vanille, fromage féta et salade d'herbe
Gaspacho de tomates anciennes, Spoum concombre/yaourt, tartine tapenade aux olives vertes
Saumon style gravlax, petites crêpes aux fines herbes, citron confit
Mesclun aux herbes aromatiques, vinaigrette au basilic, copeaux de légumes et crumble au parmesan
Poêlée de calmars, houmous de noisettes, jus de citron doux et crumble à l'encre de sèche

LES PLATS (1 CHOIX)

MER

Filet de saumon à la plancha, tarte façon pissaladière et tomate fraîche, vinaigrette aux palourdes
Pétoncles grillées, galettes de riz au parfum de coco, fruits grillés, salsa mangue et coriandre

TERRE

Filet de canard grillé, pancake aux champignons sauvages, gastrique à l'amertume de cacao, quelques
pois mange-tout
Suprême de volaille rôti, galette de pomme de terre et légumes croquants à l'estragon

VÉGÉ

Mille-feuille de légumes grillés, caviar d'aubergines épicés et tofu moelleux au pesto de roquette

DESSERTS EN STYLE BUFFET

Mignardises et glace Spoum
Croquembouche (Extra 6,00\$/pers)

MIDNIGHT SNACK (1 CHOIX)

(Extra 5,00\$/pers)

Croque-monsieur, Pizza, Smoked Meat, Mini burger, Pogo merguez