



*Carte sur table*

*- ORGANISATION DE RÉCEPTIONS -*

# *Votre mariage à la Ferme de la Jonchère*

*Des professionnels de qualité  
à votre service*



*Carte sur Table  
M Marulli Eugenio  
6 rue de Ferrières  
77600 Bussy Saint Georges  
Tel 01 64 66 28 00  
[cartesurtable@wanadoo.fr](mailto:cartesurtable@wanadoo.fr)*





Carte sur table

- ORGANISATION DE RÉCEPTIONS -

## Votre cocktail décoré et mis en place dans le parc privé



- *Cocktail Spritz et boissons softs*

- ***10 pièces cocktails :***

- *Canapés traditionnels*

- *Légumes farcies*

- *Sushi et Maki*

- *Brochettes de saumon fumé*

- *Symphonie de cuillères*

- *Duo de melon et jambon de pays*

- *Stick de magret de canard fumé*

- *Pipette de thon aux épices*

- *Une animation culinaire*

- *Supplément par personnes uniquement au cocktail :*

- *1 à 19 pers + 25€HT / personne,*

- *20 à 29 pers + 25€ + vacation 210€HT*

- *30 à 50 pers + 25€ + vacation 420€HT*





Carte sur table

- ORGANISATION DE RÉCEPTIONS -

# Une Entrée au choix

## Une entrée froide au choix :

*Charlotte d'avocat, crabe et crevettes*

*Maki de crêpe farcie au saumon fumé et asperge verte, sauce au Parmesan*

*Déclinaison de foie gras et sa confiture d'oignons*

*Défilé de saumon (saumon fumé, rilette de saumon et brochettes de saumon à l'huile d'olive et citron)*

*Carpaccio de Saint-Jacques et tartare de lotte au citron vert*

*Soupe de melon et stick de saumon fumé et jambon Saint Daniel*



ou



## Une entrée chaude aux choix :

*Médaille de lotte au jus de langoustine et risotto aux petits légumes*

*Superposé de ravioles farcies au homard et jus de crustacés*

*Méli-Mélo de foie de veau et de canard au vinaigre balsamique*

*Noix de Saint-Jacques à la persillade et risotto à l'encre de seiche*

*Duo de gambas et Saint-Jacques sur nid de tagliatelles aux courgettes*

*Défilé de risotto (courgettes, crevettes, encre de Seiche, champignon)*





Carte sur table

- ORGANISATION DE RÉCEPTIONS -

## Pause culinaire au choix :

*Granités ou sorbet du moment*

# Un plat au choix

- *Filet de bœuf à la crème de raisin truffée*
- *Magret de canards, sauce vinaigre balsamique et tombée d'échalotes*
- *Filet de caille autour de la pomme, sauce au cidre*
- *Grenadin de veau terre et mer*
- *Carré d'agneau et son jus au thym*
- *Duo d'espadon et gambas aux agrumes*





Carte sur table

- ORGANISATION DE RÉCEPTIONS -

## Fromage et desserts

- **Fromage au choix :**
- Brie fondant sur poire caramélisée
- Croustillant de Brie sur lit de verdure
- Ardoise de fromages
- 
- **Dessert au choix :**
- Dessert du moment
- Déclinaison de chocolat
- Douceur aux fruits rouges
- Délice normand



*ET*

- ***Pièce montée en choux ou en macarons***





*Carte sur table*

- ORGANISATION DE RÉCEPTIONS -

# *Art de la table*

- **Boissons repas :**
- Vin blanc :
- - AOC
- Vin rouge :
- - AOC
- 
- *Eaux plates et gazeuses*
- *Café Nespresso*
- 
- **Matériel :**
- *Nappage des tables*
- *Serviettes tissus*
- *Vaisselle*

