

Lieu: La Ferme de la Jonchère

de 18h00 à 4h00

Mariage: Cocktail et Dîner

Tarif étudié pour un Minimum de 70 adultes

*Mr Dinneweth Luc*

*luc@fermedelajonchere.com*

*01 64 02 23 07*



*Votre réception devient un événement*

## Cocktail 10 pièces par personnes

### Traditions et Fantaisies assorties

Mini brioche sésame au saumon, Tapas brunoise de crabe  
Mini brioche pavot thon, Radis chic et gambas en épingle  
Magret de canard fumé et abricot, Gougères au fromage  
Pic de Foie gras amaretti, Pic de Foie gras betterave  
Pic de parme au bufflonne, Pic de saumon pois gourmand  
Panna cotta asperge, Grenaille mousse de haddock  
Allumette au saumon, Makis, Sushis

### 3 Ateliers culinaires

#### Animation buffet Norvégien

Découpage sur planche saumon fumé, blinis tièdes,  
Caviar de saumon, tartare de thon,

#### Animation foie gras poêlé

Sur pain tradition ou brioché

#### Atelier Vapeur

Crevettes, crudités, volaille

### Boissons à discrétion

#### Soupe Champenoise ou Punch

Jus de fruits, coca cola, eaux minérales plates et gazeuses

Prix par personne supplémentaire assistant au cocktail : EN OPTION

Option Champagne : servi à volonté soit au cocktail,  
soit en fin de soirée

*Si vous souhaitez apporter votre champagne,  
aucun droit de bouchon ne sera exigé*



## Menu Personnalisé

### Entrées ( à définir)

#### *La gourmandine*

*Mesclun, saumon et Saint Jacques marinées, agrumes, œufs de caille poêlés, et magret fumé*

*Eclat de foie gras mariné aux épices douces*

*Mousseline de sandre et saumon aux asperges et pistaches, crème émulsionnée*

*Minestrone d'avocat et gambas en gouttière crème de safran citronnée*

*Cœur de saumon norvégien en écailles crème douce aux échalotes*

### Plat (à définir)

*Minute de Filet de canette à la pêche caramélisée*

*Poêlée de légumes et galette de pommes*

*Cuissot de pintade jus en émulsion monté au foie gras*

*Gratin de pommes charlotte et poêlée de champignons*

*Rôti d'agneau cuit au thym et jus réduit à l'estragon*

*Mini gratin et nem de champignons sauvages*

*Grenadin de veau et petite poire laquée*

*Barigoule de légumes et tomate cerise confite*

*Filet de Dorade au coulis de crustacés*

*Méli-mélo de feuilles de chênes et fromages affinés*

### Buffet de Desserts

#### *Petits fours gourmands*

*Verrines de Panna Cotta (fruits exotiques et fruits rouges)*

*Mini pots de crèmes et mousse au chocolat*

*Fontaine à chocolat et brochettes de fruits frais*

*Crêpes animations (sucre, confiture, chocolat)*

*Pièce montée en choux*

*Le coin Café et thé*

*Option Trou Normand ou Sorbet Champagne*

### Boissons à discrétion durant le repas

*Vins, softs, eaux minérales plates et gazeuses*



Menu enfant

Le repas servi à table

*Assiette fraîcheur ou Assiette de Charcuterie*

*Suprême de poulet ou Nuggets*

*mini gratin ou Pommes dauphines*

*Babybel*

*Moelleux au chocolat*

Boissons à discrétion

*Softs , eaux minérales plates et gazeuses.*