



19 ANS D'EXPERIENCES ET 1 ENVIE VOUS SATISFAIRE

Votre Soirée de Mariage à La Ferme de la Jonchère

Cocktail d'Accueil 10 pièces

Assortiment de Canapés, animation culinaire

Soft et Soupe Champenoise

Diner de Mariage

Une entrée servie à table

Un plat chaud servi à table

Fromage à table ou en Buffet

Buffet de Dessert

Eaux minérales, vins et softs

Café et thé

Nappage et serviettes blanches

Le personnel pour 100 personnes

4 Maitres D'hôtel de 15h à 04h

2 Cuisiniers de 16h à 23h

1 plongeur de 18h à Minuit



Cocktail de 10 pièces par personne

Soft et Soupe Champenoise

10 pièces par personne dont une animation au choix

6 pièces froides

2 pièces chaudes

1 animation équivalente à 2 pièces

Les Canapés

Saumon fumés l'aneth sur blinis

Tomate confites mozzarella sur pain de mie campagne

Noix de Saint-Jacques brocolis sur pain de mie

Mousse de crabe et tartare de saumon sur pain de mie

Foie gras de canard figue sur pain de mie aux épices

Mousse de fromage citronné œufs de truite sur pain de mie campagne

Les Verrines

Verrine de foie gras et pain d'épices

Crumble de saumon fumé et aneth

Les Bases végétales

Surprise de crevettes, radis noir et menthe

Gourmandises bretonne

Les Cuillères

Carpaccio de bœuf, larmes de pesto, parmesan et roquette

Carpaccio de Saint Jacques, fruit de la passion

Les pièces piquées froides

Pique de gambas thaï, dentelle de gingembre

Pique de viande de grisons et tomates confites

Pièces chaudes (feuilletés, croque...)

Une animation culinaire au choix

Foie gras de canard Mi-cuit ou poêlé (chutney, pain d'épices et brioches)

Ou

Risotto aux cépes servi en meule de Parmesan

Ou

Baltique (poissons fumé, condiment, pain polaire et blinis)

Ou

Poêlée de brochette de gambas Thaïe au lait de coco

Structure de crudités et ses sauces



Repas Assis

BOISSONS

Muscadet Les Donellières 1 bouteille pour 4 personnes
Bordeaux Château les Faix 1 bouteille pour 3 personnes
Vittel et Badoit
Café et thé

ENTREES AU CHOIX

Finger de foie gras de canard confit
Briochette aux perles de Guérande, gelée douce à la pomme verte

Millefeuille de foie gras et ses gelées pêche et cassis
Mesclun et pain noir

Variation entre Terre et Mer
Copeaux de foie gras, magret de canard fumé, effiloché de homard, vinaigrette framboise

Arlequin de la Mer
Saumon fumé, tartare de légumes croquants et mangue
Mesclun , blinis , espuma aneth

Feuilleté de Homard aux petits légumes
Crème douce au Curry de Madras

Escalope de foie gras de canard poêlée,
Figues et kumquats confits, jus de cuisson émulsionné aux cèpes

Rizotto aux cèpes et girolles,
Copeaux de parmesan, chips de bresoala



PLATS CHAUDS

Grenadin de veau sauce aux morilles

Ecrasé de pomme de terre, lanières de légumes printaniers raidis au beurre demi-sel

Suprême de Pintade sauce au foie gras

Gratin de pomme de terre, wok de légumes

Filet de bœuf, jus court tranché à la truffe

Rosace de pomme de terre au thym, julienne de légumes

Quasi de veau sauce à la moutarde violette de Brive,

Petites rattes du Touquet en grenaille, poêlée de girolles

Pavé d'ombrine, jus de céleri anisé

Blinis de pomme de terre et poêlée de fèves aux petits champignons des bois

Pavé de cabillaud, sabayon et écume au lait de coco

Écrasée de pomme de terre vitelotte, légumes tournés glacés

Filet de sandre, nage de champagne et écrevisses

Palet de risotto, petits artichauts

FROMAGES

Assiette de 3 fromages

Brie de Meaux, chèvre cendré, Comté

Salade du moment, fruits secs

Ou

Fromage de brebis

Confiture de cerise noire, salade

Ou

Buffet de 5 fromages affinés français

Salade verte

BUFFET DE DESSERTS

Traditionnelle Pièce montée

(3 choux par personne, socle et plaque)

Ou

Pièce montée Macarons

(3 macarons par personne, socle)

Et

Deux entremets au choix

1 part par personne, présenté sur socle décoré de fleurs et feuillages, illuminé de scintillants

Ou

Petits four sucrés

*Variation de 5 petits fours sucrés par personne
Macarons, éclairs, millefeuilles, tartelettes.....*

