

---

## Menu de mariage 2024...

### Entrées

Foie gras entier mi-cuit, confit d'oignons doux, mesclun et fleur de sel de Guérande  
Pressé de canard confit, cœur de foie gras, confit d'oignons doux et jeunes pousses  
Noix de St-Jacques, julienne de légumes à la vanille Bourbon et crème carotte/patate douce  
Dos de cabillaud sur feuilletage et fondue de poireaux, sauce beurre Nantais  
Délice de saumon en trois façons : cuit, fumé et gravlax, crème de curry et jeunes pousses  
Filet de truite et lentilles verte du Puy, crème au lard fumé

### Plats

Magret de canard Domaine de la Limagne, sauce japonisante  
Suprême de volaille fermière d'Auvergne, sauce aux morilles entières et crème AOC  
Cuisse de canard confite du Domaine de la Limagne, sauce périgourdine  
Tournedos de filet de bœuf (env. 180g), sauce aux cèpes (supplément 4,00€)  
Filet mignon de veau (env. 180g), sauce à la moutarde de Charroux (supplément 4,00€)

Accompagnements : Légumes de saison et gratin dauphinois  
Toutes nos viandes sont d'origine Auvergne et se déclinent avec d'autres sauces et garnitures

### Fromage

Sélection de 3 fromages des producteurs locaux et salade verte

### Dessert

Desserts de mariage réalisés par la pâtisserie « La Chaumière » à Clermont-Fd :  
Pièce montée traditionnelle - Weeding cake - Fraisier - Framboisier - Royal chocolat  
Combinaison pièce montée + entremet...tout est possible !

Café en buffet  
Eau minérale plate et gazeuse  
Pain cuit au feu de bois

## Tarifs et options...

Menus & formules (Le tarif comprend la vaisselle complète et le service)

Entrée - Poisson - Plat - Fromage - Dessert - Café - Pain - Eau	55,00€TTC
Entrée - Plat - Fromage - Dessert - Café - Pain - Eau	49,50€TTC
Mise en bouche - Plat - Fromage - Dessert - Café - Pain - Eau	45,00€TTC
Menu Court : Plat - Fromage - Dessert - Café - Pain - Eau	40,00€TTC
Menu enfant (-de 12 ans) : Assiette complète + glace	15,00€ TTC

Nous prévoyons 1 serveur pour 25 à 30 convives.

Pas de droit de bouchon - Vous pouvez apporter vos vins et champagnes sans supplément.

### Nappage coton blanc

- Fourniture des nappes et serviettes en coton : 5,00€ TTC/ personne
- Nappes en coton 200x300cm pour le buffet du vin d'honneur : 15,00€ TTC l'unité

### Le trou Normand version glacé : 2,50€ TTC/ pers.

- Sorbet pomme et calvados - Sorbet pomme et Birlou
- Sorbet poire et williamine - Sorbet framboise et alcool de framboise sauvage
- Sorbet verveine et liqueur de verveine - Sorbet pastille Vichy et alcool menthe Vichy

### Le choix des fromages

- Assiette de 3 fromages affinés. (Dans le menu)
- Plateau de 6 fromages - supplément 2,90€ TTC / personne (1 plateau par table)

### Les eaux bouteilles verres (bouteilles plastiques dans le menu)

- Evian et Badoit 1 litre : 2,50€ TTC / personne
- Chateldon et Thonon 0,75cl : 3,50€ TTC / personne
- Pyramide de champagne 70 flûtes : 110,00€ TTC (comprend le montage et le service)
- Feux de Bengale sur le dessert des mariés : 15€ TTC