



# *Menu de Mariage*

## *Apéritif*

*Punch Planteur, Feuilletés Maison et Assortiments de Canapés aux 5 goûts différents  
( 5 pièces / personne )*

## *Entrées*

*Terrine de Foie Gras Mi-Cuit  
et son Chutney*

*Cu*

*Accompagné son verre de moelleux de  
Gascogne du Domaine de Tariquet*

*Carpaccio de Saumon  
Mariné*

*et sa Crème Ciboulette  
Accompagné son verre de Château de  
l'Aubrade*

## *Plats*

*Blanquette de Saint-Jacques,  
Foie Poêlé, Gambas et Cèpes  
Accompagné d'un Entre-deux-Mers  
Sauvignon du Château de l'Aubrade*

*puis*

*Filet de Bœuf aux Girolles  
et Timbale de Petits  
Légumes*

*Accompagné d'un Graves rouge  
du Château Pouyenne*

## *Fromage*

*Assiette de Fromages aux 3 saveurs et Mesclun*

## *Desserts*

*Fraisier*

*Cu*

*Pièce Montée et Paniers en Nougatine*

*Café et Cannelés*