



La Pause Fraîcheur

Orangeade / Citronnade / Limonade Fleur de Sureau
(2 verres/pers)

et

Eaux : plate et pétillante « Source des Abatilles »



Le Vin d'Honneur Festif

Spritz ou **Soupe de Champagne**
ou **Autre Boisson** (voir en direct)

Assortiment de Jus de Fruits / Soda
Eaux : plate et pétillante « Source des Abatilles »

Toast Foie Gras au Sel de l'Île de Ré

Pomme Grenaille à la Crème Truffée

Ceviche de Gambas et Rémoulade de Légumes Croquants

Tataki de Magret de Canard sur son Toast à l'Aïoli

Sablé à la Provençale, Caviar d'Aubergine et Chips de Vitelotte

Les Tartinables de la Maison : Rillettes d'Esturgeon et Tapenade d'Artichaut

Bar à Gaspacho : Le Classique, Le Melon Rosette d'ici, Le Petit Pois Menthe (choix de 2 sur 3)

Inclus : la verrerie, le nappage et les serviettes en tissu blanc, les présentoirs.



Le Vin d'Honneur Prestige

Spritz

(2 verres/pers)

Assortiment de Jus de Fruits / Soda

Eaux : plate et pétillante « Source des Abatilles »

Stand Pièces Salées

Pomme Grenaille à la Crème Truffée

Ceviche de Gambas et Rémoulade de Légumes Croquants

Tataki de Magret de Canard sur son Toast à l'Aïoli

Sablé à la Provençale, Caviar d'Aubergine et Chips de Vitelotte

Stand du Périgord

Découpe de terrine de Foie Gras cuit au Sel de l'Île de Ré

Chutney Pomme Rhubarbe, Pain aux Noix

Ardoise de Jambon du Périgord et son Condiment Méditerranéen, Pain Noisettes et Cranberry

Stand de la Mer

Blanc d'Huîtres Fines Claires de chez Marsault (2 pièces par pers)

Pain Tranché, Citron, Beurre demi-sel, Vinaigre d'Échalotes et Crêpinettes

Ardoise de Truite Façon Gravlax, Houmous Maison au Citron Confit et Sésame



Le Vin d'Honneur Prestige

Suite...

Stand Végé

Les Tartinables de la Maison : Rillettes d'Esturgeon et Tapenade d'Artichaut

Bar à Gaspacho : Le Classique, Le Melon Rosette d'ici, Le Petit Pois Menthe (choix de 2 sur 3)

Stand Plancha

Thon Rouge Minute Mariné à l'Huile de Sésame et Coriandre

Brochette de Poulet du Périgord Citron Estragon

Aiguillette de Canard au Vinaigre de Framboise du Moulin des Cépages et Crispy d'Oignons

Lamelle d'Encornet Snacké en Persillade

Inclus : la verrerie, le nappage et les serviettes en tissu blanc, les présentoirs.



Le Menu

Cérémonie Chic

Entrée

Foie Gras Cuit au Sel de l'Île de Ré, Chutney Pomme Rhubarbe et sa Tuile aux Graines et Apéricubes et sa Gelée de Fraises

ou

Variation de Tomates Anciennes Huile de Basilic et Burrata

Poisson

Pavé de Sandre, Purée de Ratatouille, Pommes de terre Grenailles, Pickles d'Agrumes et Sauce Acidulée

ou

Pavé de Truite en Croûte du Périgord (servi froid) et son Méli-Mélo de Légumes de Saison
Mousseline de Poire Céleri Vanille

Plat

Magret de Canard du Périgord, Jus Réduit
Purée de Ratatouille, Pommes de terre Grenailles et Pickles d'Agrumes

ou

Filet de Boeuf ou Veau, Jus Réduit
Crèmeux de Carottes Cardamome, Champignons du Moment et Pommes de terre Grenailles



Le Menu Cérémonie Chic

Suite Plat

ou

Suprême de Volaille de chez Dumas, Jus Réduit
Poêlée de Pommes de Terre, Champignons du Moment, Tomates Cerises Rôties à
l'Estragon et Noisettes Torréfiées de Boisse

Fromage

Plateau de Fromages : Cabécou, Brie, Saint Nectaire, Tomme des Croquants et son
Mesclun Vinaigrette à l'Huile de Noix d'ici

Buffet de Desserts

Tartelette Crème Vanille et Fraises, Chou Craquelin aux noix Bergerac Brest
Sablé breton et Dôme Citron, Mini Succès Périgourdin Dacquoise aux noix et Ganache
chocolat

Mini Baba Liqueur de Framboise et Framboise Fraîche

ou

Possibilité de Dessert à l'Assiette :

Tous nos mini-desserts peuvent être réalisés en portion individuelle : 1 dessert au choix

ou

Pièce Montée : 3 choux par personne parfums vanille, chocolat et café et Nougatine
(supplément de 5,50€ par personne)



Le Menu Cérémonie Chic

..... Suite

Stand Café et Thé

Café, Thé et infusions en Buffet

Pains Individuels : Traditionnel et aux Noix et Eau en carafe

**Inclus : la vaisselle, la verrerie, le nappage et les serviettes en tissu blanc, les
présentoirs.**



Le Menu

Alliance et Séduction

Plat

Magret de Canard du Périgord, Jus Réduit

Purée de Ratatouille, Pommes de terre Grenailles et Pickles d'Agrumes

ou

Filet de Boeuf ou Veau, Jus Réduit

Crèmeux de Carottes Cardamome, Champignons du Moment et Pommes de terre Grenailles

ou

Suprême de Volaille de chez Dumas, Jus Réduit

Poêlée de Pommes de Terre, Champignons du Moment, Tomates Cerises Rôties à l'Estragon et Noisettes Torréfiées de Boisse

ou

Pavé de Sandre, Purée de Ratatouille, Pomme de Terres Grenailles, Pickles d'Agrumes et Sauce Acidulée

Fromage

Plateau de Fromages : Cabécou, Brie, Saint Nectaire, Tomme des Croquants et son Mesclun Vinaigrette à l'Huile de Noix d'ici



Le Menu Alliance et Séduction

..... Suite

Buffet de Desserts

Tartelette Crème Vanille et Fraises, Chou Craquelin aux noix Bergerac Brest
Sablé breton et Dôme Citron, Mini Succès Périgourdin Dacquoise aux noix et Ganache
chocolat

Mini Baba Liqueur de Framboise et Framboise Fraîche

ou

Possibilité de Dessert à l'Assiette :

Tous nos mini-desserts peuvent être réalisés en portion individuelle : 1 dessert au choix

ou

Pièce Montée : 3 choux par personne parfums vanille, chocolat et café et Nougatine
(supplément de 5,50€ par personne)

Stand Café et Thé

Café, Thé et infusions en Buffet

Pains Individuels : Traditionnel et aux Noix et Eau en carafe

**Inclus : la vaisselle, la verrerie, le nappage et les serviettes en tissu blanc, les
présentoirs.**



Le Cocktail Dînatoire Prestige

Spritz ou **Soupe de Champagne** (2 verres/pers) ou **Autre Boisson** (voir en direct)

Assortiment de Jus de Fruits et Soda

Eaux : plate et pétillante « Source des Abatilles »

Stand Pièces Salées

Pomme Grenaille à la Crème Truffée

Ceviche de Gambas et Rémoulade de Légumes Croquants

Tataki de Magret de Canard sur son Toast à l'Aïoli

Sablé à la Provençale, Caviar d'Aubergine et Chips de Vitelotte

Stand du Périgord

Découpe de terrine de Foie Gras cuit au Sel de l'Île de Ré et Chutent Pomme Rhubarbe, Pain aux Noix

Ardoise de Jambon du Périgord et son Condiment Méditerranéen, Pain Noisettes et Cranberry

Stand de la Mer

Blanc d'Huîtres Fines Claires de chez Marsault (2 pièces par pers)

Pain Tranché, Citron, Beurre demi-sel, Vinaigre d'Échalotes et Crêpinettes

Ardoise de Truite Façon Gravlax, Houmous Maison au Citron Confit et Sésame



Le Cocktail Dînatoire Prestige

Suite ...

Stand Végé

Les Tartinables de la Maison : Rillettes d'Esturgeon et Tapenade d'Artichaut

Bar à Gaspacho : Le Classique, Le Melon Rosette d'ici, Le Petit Pois Menthe (choix de 2 sur 3)

Stand Brasero : Forfait de 350€

Thon Rouge Minute Mariné à l'Huile de Sésame et Coriandre

Brochette de Poulet du Périgord Citron Estragon

Aiguillette de Canard au Vinaigre de Framboise du Moulin des Cépages et Crispy d'Oignons

Lamelle d'Encornet Snacké en Persillade

Brochette de Légumes du Moment et Pommes de Terre Grenailles Parfumées au Thym

Stand Cassolettes

Cassolette de Sandre Pané au Panko

Cassolette d'Émincé de Boeuf au Piment d'Espelette

Buffet de Fromages

Plateau de Fromages : Cabécou, Brie, Saint Nectaire, Tomme des Croquants et son Mesclun

Vinaigrette à l'Huile de Noix d'ici



Le Cocktail Dînatoire Prestige

Suite ...

Buffet de Dessert

Tartelette Crème Vanille et Fraises, Chou Craquelin aux noix Bergerac Brest
Sablé breton et Dôme Citron, Mini Succès Périgourdin Dacquoise aux noix et Ganache
chocolat

Mini Baba Liqueur de Framboise et Framboise Fraîche

ou

Pièce Montée : 3 choux par personne parfums vanille, chocolat et café et Nougatine
(supplément de 5,50€ par personne)

Inclus : la verrerie, le nappage et les serviettes en tissu blanc, les présentoirs.



Le Menu Enfant

Menu Enfant

Plat

Émincé de Volaille Fermière et Écrasé de Pomme de Terre

Dessert

Dessert des Mariés

Cocktail Buffet Enfant

Minimum de 15 enfants

Amuse-bouche

Quiche, Pizza, Club Sandwich, Mini Burger, Bolognese de Tomate Cerise

Buffet de Desserts

Dessert des mariés



Le Menu “Prestataires”

Plat

Plat des mariés

Dessert

Dessert des Mariés



Les Options Instants Bonheur

Mise en Bouche

Crèmeux de Concombre, Coco Curry

ou

Méli-Mélo de Tomates, Huile Basilic et Burrata

Menu Végétarien ou Végan

Même garniture que les mariés accompagnée du pané de Chèvre Tomate Maison
Possibilité de fromages Végan (supplément 1,50€/pers)

Régime, Intolérance ou Allergie alimentaire : nous consulter

➡ Option Brasero

➡ Option Wedding Cake

➡ Forfait Eau Plate et Gazeuse Abatilles



Le Bar de Nuit

Surprenez vos invités avec un bar à cocktails et relevez le goût de la soirée !

Mise à Disposition de 2 Barmans pour servir vos boissons

Conseil : vous pouvez fournir des Ecocup

ou

Atelier Bar "After Cocktails" 2 heures

2 cocktails avec alcool

(2 verres/pers)

Prévoir Forfait Barman en fonction de la durée

Jusqu'au bout de la Nuit

Stand Salé

Assortiment de Pièces Salées (Pizzas, Quiches)

ou

Planche de charcuteries

ou

Plateau de fromages

Stand Sucré

Assortiment de Mignardises Sucrées (Macarons, Cannelés)



Le Retour des Noces

**Le Buffet Froid
Celui qui tombe à pic !**

À laisser sur place la veille, prévoir une zone réfrigérée suffisante

Salade de Tomate Mozzarella

Salade de Pomme de Terre Amandine

Quartier de Melon

Rôti de Porc et de Boeuf Condiments

Plateaux de fromages

Salade de fruits frais



Le Retour des Noces

Suite ...

Le Brunch

« Ne le faites pas vous-même » !

Forfait déplacement (au-delà de 40km) : nous consulter.

Ou à laisser sur place la veille : prévoir une zone réfrigérée suffisante

Café, Thé, Chocolat chaud, Jus d'orange

Pain et Mini Viennoiseries

Crêpes

Brioche

Confitures, Miel, Pâte à Tartiner, Sucre, Beurre

Salade de fruits frais

Plateau de charcuteries

Poulet rôti

Salade de tomate-mozzarella

Salade de pommes de terre Amandine

Plateau de fromages

Tarte aux pommes

Inclus : le pain et la vaisselle jetable