

# MARIAGE

EN SERVICE À L'ASSIETTE

*Tarifification par convive : 90€ TTC*



LESCINQSAVEURSTRAITEUR

## LES ENTRÉES FROIDES

Carpaccio de Saint-Jacques, huile d'olive citronnée  
& Roquette

Foie gras en terrine, gelée de figues & éclats de pistaches  
& son duo de pain

Coulis de tomates rouges, burrata crémeuse & noix grillées   
pointe de vinaigre balsamique

Tartare de saumon mariné à l'aneth & pignons de pin grillés  
accompagnée de jeunes pousses

OU

## LES ENTRÉES CHAUDES

Sablé au parmesan, légumes confits, chèvre frais et pesto de basilic   
& Muesclun

Raviole à la ricotta aux cèpes de Toscane & truffe   
nappée d'une sauce à la truffe noire

Tartelette sablé au parmesan au foie gras mi-cuit, poire pochée au vin doux  
& Jeunes pousses

Ravioles de langoustine  
bisque crémeuse au safran





## LES PLATS

**Suprême de volaille sauce aux morilles & parfum de jus rôti**  
Gratin Dauphinois crémeux aux pommes de terre fondantes & assortiment de légumes de saison du chef

**Filet de bœuf, nappé d'une sauce au vin rouge & éclats de foie gras**  
Purée de pommes de terre à l'huile de truffe noire & sa tatin de légumes glacée au vinaigre balsamique

**Carré de veau sauce Sauce au Porto et échalotes caramélisées**  
Meli-mélo de pommes de terre et patate douce rôties au four & un crumble de légumes

**Magret de canard sauce au miel & romarin, la crème de balsamique**  
Polenta gratinée au parmesan & raisins secs

**Filet de bar glacé miel-soja, beurre blanc parfumé au gingembre et citronnelle**  
Riz parfumé à la citronnelle, gingembre & légumes croquants au sésame



**Curry de légumes au riz basmati**  
& ses tomates cerises gratinées au piment d'espelette

*Du fromage de la région et surtout...  
de la Seine & Marne*



## LE FROMAGE

**Trilogie de fromages dréssée avec ses fruits de saison & noix**

Brie de Meaux, Tome de vache & mini chèvre accompagnés de salade verte

*SERVICE EN ARDOISE : un plateau par table*  
ou  
*SERVICE EN BUFFET : Fromages à la découpe par un serveur au buffet*



Un partenaire Bellifontain

L'A PÂTISSERIE   
KUNIHISA GOTO

## LE DESSERT A L'ASSIETTE

### L'Or Vert

Croustillant pistache, biscuit pistache, confit framboise, chantilly pistache et framboise, praliné pistache, framboise fraîche



### Pleine Lune

Pâte à choux, craquelin sésame, crème sésame noir, coeur exotique (banane, mangue, passion )

### Saturne

Biscuit moelleux chocolat, sablé, pralinés cacahuètes, mousse au chocolat Valrhona (42% et 66% de cacao).

### Le Tonka

Biscuit moelleux chocolat, croustillant Gianduja, crémeux tonka, mousse au chocolat, chantilly tonka.

OU

## LE DESSERT EN BUFFET

### Pièce montée traditionnelle + Trilogie de mignardises

Pièce montée à base de choux à la vanille ( 3 choux / convive) accompagnée de ces mignardises sucrées en panache..



### Liste des mignardises disponibles :

- Brochette de fruits de saison
- Panna Cotta coulis du moment
- Mousse au chocolat classique
- Tiramisù
- Salade de fruits
- Cheesecake coulis du moment
- Mousse au chocolat blanc à la coco & pépite de chocolat
- Surprise au citron
- Pièce du moment



## INCLUS DANS LE MENU

### Vaisselle complète pour l'ensemble du service du repas

Verres à vin, soft, coupe de champagne, assiettes pour chaque service, lots de couverts...

### Le pain

Un pain individuel pour chaque convive ainsi qu'un assortiment sélectionné par le chef pour accompagner l'ensemble des mets de votre repas.

### La boisson chaude en buffet

Café ou Thé en buffet



## MENU ENFANT - 12 ANS

### A composer avec le Chef

Entrée - plat - dessert - pain - vaisselle

26€ TTC/ enfant



## EN OPTION

### Le nappage banc

Nappes 240x240 - Nappes 220x220 - Nappes 3mx1,50  
Serviette en tissu

### Forfait boissons à discrétion

Forfait complet ou uniquement soft

### BRUNCH OU BUFFET DU LENDEMAIN ?

Demandez l'ensemble de nos prestations que nous pourrons vous livrer le soir ou le lendemain, selon le service demandé.



CONTACT - DEVIS

Caroline

06.98.01.94.40

caroline@les5saveurs.fr

