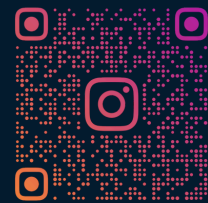


# MARIAGE

EN SERVICE À L'ASSIETTE

*Tarification par convive : 75€ 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





*En service à l'assiette ou  
à partager sur table*

## 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

Peut être remplacée par des gâteaux entremets

## 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 et du vin d'honneur**

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



25€ TTC/ enfant

## EN OPTION

**Forfait boissons soft à discrétion 18h-00H : 6€ TTC/convive**

Eaux aromatisées ( plate & pétillante) en bonbonne

Coca-Cola, Thé glacé, jus de fruits

Evian et San Pellegrino pour le repas( bouteilles en verre)

### **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.

### **Le nappage banc**

Nappes 240x240 - Nappes 220x220 - Nappes 3mx1,50

Serviette en tissu

## CONTACT - DEVIS

Alexia

06.66.24.94.05

[alexia@les5saveurs.fr](mailto:alexia@les5saveurs.fr)

