



SPECIAL MARIAGE

Vin d'honneur : 22,90 euros par personne

BOISSONS :

soupe champenoise – kir ou sangria ou punch – eau plate – eau gazeuse – jus de fruits – coca

LE SALÉ

Canapés (2 pièces/pers)
Brochette d'ananas gambas (1 pièce/pers)
Brochette de magret aux raisins (1 pièce/pers)
Verrine (1 pièce/pers)
Saumon aneth
Navettes garnies aux crabes (1 pièce/pers)

LE SUCRÉ

Petits fours sucrés (2 pièces/pers)

MENU 1 : 49,90 euros par personne

COCKTAIL :

Boissons aux choix : sangria – soupe champegnoise – punch
Canapés (4 pièces/pers)
Brochette d'ananas - gambas(1pièce/pers)
Verrines (1 pièce/pers)
Petits fours chauds (3 pièces/pers)
Navettes au crabe (1 pièce/pers)
1 pain surprise (10 personnes)

BUFFET FROID

ASSORTIMENTS DE CRUDITES :

piémontaise – taboulé – salade niçoise – salade césars – tomate mozzarella – navet – carottes râpés -
melon et son jambon de parme

ASSORTIMENTS DE CHARCUTERIES sur présentoirs

POISSONS AU CHOIX

saumon en belle vue – saumon fumé

Aux Fins Gourmets - Sébastien QUENOILLERE
13 rue de Croix Fontaine - 77240 Seine-Port
Tél : 01 64 41 19 86 - www.traiteur-aux-fins-gourmets.fr



VIANDES :

rôti de porc – rosbeef – poulet – gigot

FROMAGE :

plateau affiné et mesclun de salade

DESSERT :

Entremets aux choix ou pièce montée (3 choux/pers)

Menu 2 (14 pièces/pers) : 69,90 euros par personne

VIN D'HONNEUR

Petits fours chauds (4 pièces/pers)

Canapés assortis (4 pièces/pers)

Brochette d'ananas – gambas (1 pièce/pers)

Verrine (1 pièce/pers)

Saumon aneth blini (1 pièce/pers)

Brochette de magret aux raisins (1 pièce/pers)

Navette aux crabes (1 pièce/pers)

ENTREE

Foie gras de canard et sa compotée de pomme caramélisée

Côté mer : dos de cabillaud et sa crème briande

PLAT CHAUD

Viande au choix :

magret de canard sauce morilles – tourne dos sauce foie gras – suprême de pintade rôti

Panier de légumes frais :

légumes bavarois – courgettes – pomme de terre écrasé aux fines herbes – gratin – tomate provençal – carottes glacées – fondu de poireaux – haricot vert

PETITE PAUSE

Sorbet pêche au champagne

FROMAGE :

Fromages affinés et Mesclun de salade

DESSERT :

Pièce montée (2 choux/pers) – entremets en cascade