

MENU DE MARIAGE

Les mariés

Date :

AMUSE-BOUCHE

Granité au Thym

OU

Snacké de poulet aigre doux



ENTRÉE

Gaspacho andalous

OU

Duo (terrines et au torchon) de foie gras du Sud-ouest & fines tranches de canard fumé

Compotée de pomme verte et gelé de Sauternes

OU

Croustillant de crevette géante et saladine estivale



PLAT (SERVI SUR ASSIETTE)

Longe de veau rôtie sauce bordelaise

Panier de polenta garni de petits légumes du marché

OU

Rôti de porc farci forestière

Mousseline de pommes de terre

Mini brochettes de légumes



FROMAGES

Planchettes de fromages et fruit secs (7-8 sortes d'ici et d'ailleurs)



DESSERT - SERVI EN BUFFET À CHOIX UNE PIÈCE MONTÉE + 2 PROPOSITIONS À CHOIX

Pièce montée : Croque en bouche ou Vacherin glacé (arôme à préciser)

Proposition : Plateau de fruits frais /Meringues crème double/ Pruneaux pochés au vin rouge et épices et glace cannelle/

Mandarine glacée/ Sablé aux figues sautées et glace de brebis à la raisiné/ Tartelette aux vermicelles/ Miroir de

mignardises



PRIX DU MENU (5 plats) en fonction des choix : de CHF 70.- à CHF 84.-/pers.

CRÊT BÉRARD

Ch. de la Chapelle 19 a | Case postale 27 | CH - 1070 Puidoux
T. +41 (0)21 946 03 60 | info@cret-berard.ch | www.cret-berard.ch

MENU DE MARIAGE

Les mariés

Date :

AMUSE-BOUCHE

Noix de Saint-Jacques poêlée au sésame torréfié et sauce vierge

OU

Beignet d'aubergine alla parmigiana

ENTRÉE

Bisque de homard et émulsion aux fines herbes

OU

Filet de dorade grillé et son beurre tomates séchées et ciboulettes

OU

Mini ravioles ricotta-citron à l'huile d'olive et basilic



PLAT (SERVI SUR ASSIETTE)

Suprême de pintade sauté et sauce au vin Jaune et morilles

Mousseline de pommes de terre

Corbeille de mini légumes

OU

Filet de bœuf rôti et sauce bordelaise

Panier de polenta garni des petits légumes du marché

OU



FROMAGES

Planchettes de fromages et fruit secs (7-8 sortes d'ici et d'ailleurs)



DESSERT - SERVI EN BUFFET À CHOIX UNE PIÈCE MONTÉE + 2 PROPOSITIONS À CHOIX

Pièce montée : Croque en bouche ou Vacherin glacé (arôme à préciser)

Proposition : Plateau de fruits frais / Meringues crème double / Pruneaux pochés au vin rouge et épices et glace cannelle / Mandarine glacée / Sablé aux figues sautées et glace de brebis à la raisiné / Tartelette aux vermicelles / Miroir de mignardises



PRIX DU MENU (5 plats) en fonction des choix : de CHF 78.- à CHF 90.-/pers.

CRÊT BÉRARD

Ch. de la Chapelle 19 a | Case postale 27 | CH - 1070 Puidoux
T. +41 (0)21 946 03 60 | info@cret-berard.ch | www.cret-berard.ch