

"Traiteur La Plaine" 30120 Molières-Cavaillac

Menu spécial mariage 49€

Mise en bouche à l'assise (1 choix):

Verrine Mousse de Foie gras
Verrine Saumon, roquette, basilic



Entrée (1 choix):

Feuillantine de ris d'agneau aux champignons
Crème brûlée de foie gras
Salade de gésiers et magrets séchés, pépites de foie gras

Poisson (1 choix):

Ecrevisses sauce à l'américaine
Terrine de lotte, sauce safrané, riz pilaf
Filet de truite beurre blanc et son fleuron, cannelé de courgettes à la brandade



Trou cévenol

Viande (1 choix):

Si nécessaire et sur devis en supplément formule broche

Filet de Canette sauce foie gras
Demi-perdreau désossé, farci et son toast de foie de volaille
Filet de bœuf en croûte sauce morilles, gratin dauphinois et flan de légumes

L'accompagnement sera à définir le jour de la dégustation

Fromage (assiette 3 pièces) :

Chèvre des Cévennes, , Roquefort, Cantal vieilli
Miel, noix

Dessert :

Assiette de mignardises 4 pièces/personne
Chou façon St Honoré (part individuelle)
Bavarois poire/chocolat



Si nécessaire supplément Pâtisserie 5€50/personne:

Pièce montée 2 choux/personne ou Gâteaux à étage au choix

Ce supplément comprend :

Présentation du dessert à la table d'honneur avec Feux de Bengale

Découpe en cuisine et service à l'assiette

Vin en bouteille (rouge - Pic St Loup DM Emotion 75cl -, rosé - Pic St Loup DM 75cl -, blanc - Pic St Loup DM 75cl)

Vaisselle, 3 verres/personne, couverts - service et débarrassage, personnel compris

Café, eau minérale, boules individuelles de pain compris

A définir dressage

A vos soins : installation tables et chaises, alimentation 220V et 380V, point d'eau potable, local de dressage

Pour + de renseignements: 04 67 81 99 89 ou 06 71 87 05 37 - Mail : restaurantlaplaine@yahoo.fr