

**IDEE DE MENU TYPE
POUR UN DÎNER DE MARIAGE**

18h00 Cocktail debout

Assortiment de mises en bouche et de verrines (service et vaisselle inclus)

Prix par personne : 7,50 €

20h00 Début du repas

Filet de saumon lardé au beurre blanc et son risotto à l'encre de seiche
et duchesse de patates douces

20h45 Pause glacée

21h15 Plat principal

Filet de bœuf sauce poivre et sa brochette de grenailles, tian de légumes

22h00 Fromage

Croustillant de curé nantais chaud poire-miel

22h30 Assiette gourmande et café

Prix par personne : 41,00 €