



Mariage Douceur :

45 € par personne

Sangria Maison,
Chips, Cacahuètes, Olives

- Terrine de Foie Gras des Landes Maison.
- Magret de Canard à la Plancha,
Crème légère au Chorizo
- Assiette de Fromage Mariné et Salade.
- Pièce Montée.

Les vins et les quantités pour le repas sont à choisir sur notre carte des vins.
Dans la mesure où vous apportez vos boissons, il vous sera facturé 3 € par bouteille de vin ou champagne ouverte.

Les Eventuelles Options à choisir:

Open bar 12 € par pers.

(Assortiment d'alcools classiques)

Pousse Rapière 6 € par pers.

(Cocktail à base de Liqueur d'Armagnac et Brut Pétillant)

Punch 5 € par personne

Brut Méthode Traditionnelle 6 € par pers.

Bouteille de Brut Méthode Traditionnelle, 29 €

(convient très bien en Apéritif ou Dessert)

Forfait Champagne 15 € par pers.

Bouteille de Champagne 48 €

Forfait Soft 5 € par pers.

(Coca Cola, Jus de Fruits, Tonic, Perrier)

(Vous devez penser aux enfants, aux personnes ne buvant pas d'alcool et éventuellement pour la soirée)

Animateur de la soirée *(jusqu'à 4h du matin)* 600 €

Animations Diverses et Groupes, sur devis.

Les Accompagnements :

0.90 € la pièce, à choisir dans la liste ci-dessous

Les froids sont servis en verrine, les chauds*, cuits à la plancha devant vous.

- Mini Cocotte de Grosse Crevette Basquaise *
- Mousse de Saumon Fumé et Crème de Concombre
 - Tartare de Tomates Noires et Pétoncles
 - Blinis de Poissons aux Poireaux
- Mini Brochette de Magret Fumé et Melon *
 - Brochette de Crevette à la Lavande *
 - Carpaccio de Foie Gras à l'huile de Noix
- Caissette de Thon Séché, Parfumé à la Vanille
- Petites Noix de St Jacques Marinées à la Vanille
- Banderille de Saumon au Piment d'Espelette *
 - Piquito de Thon au Poivron *
 - Mini Sandwich Crudités
- Mini Tartelette de Tartare de Poissons
- Mille Feuille de Pomme de Terre à l'Ail
- Brochette de Rouget à la Coriandre *
 - Gaspacho de Légumes
 - Porc au Curry, vite Rôti *



LE RETOUR DE MARIAGE

Avant de quitter vos amis et votre famille, il est bon d'organiser un « Brunch », se déroulant de manière prolongée (10h à 15h), et alliant autant les viennoiseries que les viandes froides et les salades composées.

Composition :

- *Boissons Chaudes (café, Thé, Chocolat, Jus de Fruits)*
- *Viennoiseries*
- *Confitures diverses, Sucre.*
- *Salade de Concombre au Basilic*
- *Saumon Fumé*
- *Poissons Marinés*
- *Salade de Pâtes au Basilic*
- *Salade Poulpes au Jambon de Bayonne*
- *Roulé de Poisson Froid à l'Estragon*
- *Volaille Froide au Poivre*
- *Roti de Bœuf Froid au Porto*
- *Salade verte*
- *Salade de Fruits Frais*
- *Tarte aux Fruits*
- *Yaourts*
- *Assaisonnements Divers*
- *Eau Plate et Gazeuse*

Tarif de 25 € par pers.



SARL au capital de 7620,00 €uros -
8 Boulevard ALLENDE - Z.A.C des PRADEAUX - 13850 GREASQUE
Tel : 04 42 69 91 91
Messagerie : LOU-LANDAIS@orange.fr
Site : www.lou-landais.com