



Marriage





Vin
D'honneur



Composez votre Vin d'Honneur :

- 8 pièces salées par personne 6,50€
- 7 pièces salées et 1 animation par personne..... 8,10€
- 9 pièces salées, 2 animations et 2 pièces sucrées par personne 10,20€



- **Toasts :**

- bouchée de courgette au surimi
- tapenade aux olives noires & tomate séchée
- mayonnaise & crevette rose
- blinis & saumon fumé maison
- pain d'épices & foie gras
- tartare de chèvre & cerneau de noix
- rosette
- mousse de foie gras & son magret
- navette & truite fumée



- **Brochettes :**

- melon & jambon cru maison
- tomates & mozzarella
- cœur de Savoie, saucisson et cornichons

- **Pain surprise :** charcuterie, fromage & saumon



- **Verrines :**

- tartare de saumon et mousseline à la moutarde à l'ancienne
- gaspacho de melon
- guacamole de petits pois & lardons fumés
- mousse betterave & œuf de caille
- crémeux reblochon & jambon fumé maison
- crumble de ricotta et tomate séchée
- tartare de tomates au basilic
- avocat & crevettes
- crème de lentilles au carré frais

- **Animations :**

- crevettes persillées
- thon mariné
- fondue savoyarde
- foie gras poêlé (+ 0.25€ par personne)
- brochettes de bœuf ou volaille ou mini-saucisses
- découpe de jambon





Repas

Tous les prix contiennent le service jusqu'à 01h00 du matin.

Buffet n° 1

(36,50€ par personne)

Salade de haricots verts, tomates & noix

Salade de tomates & mozzarella

Melon & son jambon fumé maison

Tian de chèvre aux courgettes croquantes & tartare de tomates

Viandes froides (rôti de veau farci & roastbeef)

Fromages secs de nos régions *

Dessert(s) **

Pain



Offert



Buffet n° 2

(46,00€ par personne)

Salade de tomates & mozzarella

Salade de pâtes au saumon mariné

Roulé aux épinards et saumon fumé

Melon & jambon fumé maison

Tian de chèvre aux courgettes croquantes & tartare de tomates

Filet mignon de porc aux noisettes & girolles

Gratin Dauphinois

Fromages secs de nos régions *

Dessert(s) **

Pain



Offert



* Fromages secs de nos régions :

Reblochon fermier, Compté, Tomme de Savoie & crottin de chèvre demi sec

Nous vous proposons différents services :

- en plateaux
- ou en pièce montée (+0.20€ / personne)

** Dessert (s) :



- Pièce montée en choux – 3 par personne (à thème +1.80€ par personne)
- Pièce montée de macarons
- Assiette gourmande
- Gâteaux / entremets :
 - Délices de la Filière : génoise, croquant praliné, mousse au chocolat
 - Framboisier : génoise, chantilly ou crème pâtissière et framboises
 - Fraisier : génoise, chantilly ou crème pâtissière & fraises
 - Multi fruits : génoise, chantilly, mélange de fruits
 - Mousse de fruits : génoise & mousse aux fruits (parfums au choix)
 - Gratins framboise : pâte feuilletée, framboises, chantilly
 - Le Glières : génoise, croquant framboises et mousse myrtilles
 - Le Parmelan : génoise, mousse abricots, insert framboises

Brunch



Assortiment de crudités

Plateau de charcuterie

Viande froide

Fromages

Tarte fruits

13.00 € par personne

(Livré la veille)