

Menu de mariage

Cuillères de Soleil



Route d'Auch , Ménichot, 32190 Vic-Fezensac

Tel : 05.62.58.27.42

Email : info@cuilleresdesoleil.com

Suite : www.cuilleresdesoleil.com



Chers clients,

Vous trouverez dans ce livret des exemples de menus de mariage que nous réalisons.

Pour toute information n'hésitez pas à nous contacter :

soit par mail : info@cuilleresdesoleil.com

soit par téléphone : 05 62 58 27 42

ou venez nous rencontrer dans nos locaux à Vic—Fezensac

Retrouvez-nous sur notre site internet :

www.cuilleresdesoleil.com

L'équipe de Cuillères de Soleil

Tous nos produits sont fabriqués dans le laboratoire située à Vic-Fezensac.

Nous privilégions, dans la mesure du possible, les producteurs locaux.

*Tous nos plats sont fabriqués dans un atelier utilisant des œufs,
fruits à coque, mollusques, produits laitiers, moutarde et sésame.*



Proposition N°1

Le cocktail

Assortiments de petits fours

*(entre 8 et 12 pièces par personnes
selon la durée du cocktail et le nombre d'ateliers)*

- * *Assortiments de soupes froides (gaspachos, soupe de concombre...)*
- * *Club sandwich au saumon*
- * *Mini blinis à la mousse de bleu et noix*
- * *Tartelette à la confiture d'oignons et chorizo*
- * *Moelleux aux poivrons et mousse de chèvre*
- * *Toast à la purée d'artichauts et féta*
- * *Canapés de carpaccio de magret au pistou et fruits secs*
- * *Bricks au thon et câpres*
- * *Petits pains briochés aux escargots*
- * *Moules farcies*

Panier de légumes et sauces d'accompagnements



Les ateliers

Atelier découpe de Jambon Serrano

Accompagné de confiture d'oignons et pain de campagne

Atelier découpe de saumon fumé au bois de hêtre

Accompagné de blinis et de crème ciboulette

Atelier découpe de foie gras de canard

Dégustation de foie gras préparés sous différentes formes :

- * Mi- cuit aux épices*
- * Mariné au sel et piment d'Espelette*
- * Aux abricots*

Accompagné de pain de campagne et chutney de fruits

Atelier plancha

Cuisson devant les invités de :

*Cœurs de canard, Boudin, Poulet mariné, Dés de bœuf aux poivrons,
Seiches marinées*

Accompagnés de sauces (ciboulette, curry...)



Le dîner

Magret de canard rôti en croûte d'épices, Jus à la vanille

Ou

Médailлон de veau (élevé sous la mère), Sauce aux citrons confits

Ou

Croustillant de Magret de canard au piment d'Espelette, jus au balsamique

Ou

Emincé de Magret de canard rôti en croûte de sésame

Timbale de pommes de terre au thym

Cassolette de légumes balsamique

Ou

*Pommes de terre paillasson et ses petits légumes verts de saison (carottes fanes,
fèves, pois gourmand)*

Mesclun de salades et son duo de fromages

Ou plateau de fromages (servi sur ardoises)



*Pièce montée
(forme unique)*

Ou

Trilogie de desserts

*Cela consiste à présenter une assiette composée de différents desserts :
Un chou de pièce montée, une part d'entremet (voir le choix ci-dessous) et une
verrine de crumble aux fruits rouges ou crème brûlée à la lavande*

Entremets au choix

Mousse au chocolat blanc et brisure de framboises

Coulis à la griotte

Ou

Entremet moelleux aux poires et caramel

Sauce au praliné

Ou

« Fondant des îles »

(entremet fondant à la mangue et fruits de la passion)

Sauce aux amandes

Ou

Entremet craquant aux trois chocolats

Sauce au rhum

Nous pourrions voir ensemble d'autres desserts selon vos convenances.



Proposition N°2

Le cocktail

Assortiments de petits fours

(5/6 pièces par personne)

- * *Club sandwich au saumon*
- * *Mini moelleux aux poivrons et mousse de chèvre*
- * *Tartelette à la confiture d'oignons et chorizo*
- * *Verrine de poulet aux cacahuètes et dés de concombre à la menthe*
- * *Cassolette de chipirons aux herbes*
- * *Verrine de brunoise de légumes et dés de fêta*
- * *Toasts de rougets et tomate concassé*

*Nappage du buffet en tissu et verrerie en verre
(en fonction de vos boissons)*



Les buffets

* *Salade composée à la méditerranéenne (artichauts marinés,
tomates séchées, dés de fêta...)*

* *Caponnata à la sicilienne*

* *Tarte au saumon et champignons*

Sauté de veau aux citrons confits

* *Pommes de terre grenailles persillées
Et sauté de courgettes au romarin*

*Plateau de fromages (3 sortes : mixte des Pyrénées
et confiture de cerises noires, Bleu, Brie)*

*Entremet craquant aux trois chocolats
Sauce pralinée*



Proposition N°3

Le cocktail

Assortiments de petits fours

(5/6 pièces par personne)

- * Club sandwich au saumon*
- * Mini moelleux aux poivrons et mousse de chèvre*
- * Tartelette à la confiture d'oignons et chorizo*
- * Verrine de poulet aux cacahuètes et dés de concombre à la menthe*
- * Cassolette de chipirons aux herbes*
- * Verrine de brunoise de légumes et dés de fêta*
- * Toasts de rougets et tomate concassé*

*Nappage du buffet en tissu et verrerie en verre
(en fonction de vos boissons)*



Les buffets

* Caponnata à la sicilienne

* Croustillant de confit de canard et confiture d'oignons sauce aigre douce

* Tartelette de légumes condits et sauce au pistou

* Chiffonnade de Jambon Serrano

* Un demi magret de canard grillé au feu de bois

* Timbale de pomme de terre aux noisettes et cassolette de légumes de saisons

* Plateau de fromages / 3 sortes : Mixte des Pyrénéens et confiture de cerises noires, bleu , Brie/

* Croustade aux pommes et à l'armagnac accompagnée de sa boule de glace à la vanille

Ou

* Assortiments de mignardises (2/3 par personne) :

❖ Mini cannelés

❖ Verrine de crèmes brûlée aux fruits rouges

❖ Mini fondant au chocolat

❖ Mini pastel de nata

