

Forfait Mariage

Les entrées froides

Carpaccio de magret de canard et foie gras à l'huile de truffes d'Italie
Salade folle de homard et roquette au vinaigre balsamique
Salade de magret fumé et foie gras de canard à la périgourdine
Salade de suprême de caille fumée et melon
Salade gourmande de magret fumé, scampi, foie gras et saumon
Terrine de filets de sole aux légumes, coulis de cerfeuil
Terrine de foie gras de canard et marmelade de figues
Timbale de saumon fumé et crevettes grises aux pointes d'asperges vertes



Les entrées chaudes

Cappuccino de homard aux légumes
Dos de sandre poêlé aux petits légumes et Riesling
Feuilleté de scampi aux pousses d'épinards
Filet de cabillaud rôti au citron vert et gingembre
Filet de dorade royale au fenouil et orge perlé
Médaille de filet de sole et saumon au Noilly Prat
Poêlée de gambas et coquilles Saint-Jacques aux asperges
Salade tiède de haricots verts et foie gras poêlé au Porto



Les sorbets d'entre deux mets

Chartreuse de rhubarbe et fraises (en saison)
Marinade de poire aux raisins de Corinthe à la cannelle
Sorbet à la mirabelle
Granité de pamplemousse rose au Champagne
Marmelade de melon glacé au Porto
Sorbet au citron et vodka
Coupe de framboises Grand-mère
Sorbet à la mangue et menthe poivrée au sirop de coco



Les viandes

Caille farcie au foie gras et verjus du Périgord
Croustillant de pintadeau aux girolles
Duo de filets mignons de veau et bœuf aux deux sauces
Filet de bœuf et foie gras, jus lié aux brisures de truffes
Magret de canard rôti aux morilles
Médaille de veau en robe de jambon de pays à la sauge
Noisettes d'agneau gratinées aux pignons de pin et basilic
Taillade de filet de bœuf à l'italienne



Les desserts

Assiette de fruits frais et sorbets en corolle
Gelée de fruits rouges au Monbazillac
Gratin de fraises et framboises à l'Amaretto
Marinade d'ananas au Kirsch et groseille, sorbet au citron
Omelette norvégienne aux fruits confits
Profiteroles glacées à la vanille, sauce tiède au chocolat amer
Symphonie gourmande autour d'un fruit du verger selon saison
Tartelette Tatin aux fruits de saison, glace à la cannelle

Menu forfait mariage

Descriptif page 1-2;

Les vins suivants pendant le repas, par personne
½ bouteille Riesling Wormeldange Köppchen GPC, St Remy Desom
½ bouteille Château Castera, Cru Bourgeois, Haut Médoc
Eaux minérales pendant le repas
Café et petits fours

Le gâteau de mariage à définir, avec notre Chef Pâtissier

Les cartes de menus personnalisées pour chacun et plan de table
Les arrangements de fleurs pour chaque table
La nuit blanche et piste de danse

Contact Banquets et Séminaires

Tel +352 44 23 23 24 12

Fax +352 44 01 40

Email : conference@goeres-group.com