

Organisateur de réceptions

Mariages • Buffets • Banquets • Cocktails Lunchs • Repas d'entreprises • Repas de famille

MENU MARIAGE

A 45,00 € **TTC**

Assiette mixte

(Saumon fumé effiloché, pressé de canard confit, melon, brochette de gambas décortiquée et sauce balsamique sur lit de jeune pousse)

Ou

Brique de St-Jacques et de gambas à la crème de corail et sa fondue de poireau

Filet de bar ou sandre beurre blanc ou au fenouil

Ou

Duo de saumon et merlu au vinaigre de Xérès ou au beurre blanc

Pause glacée

Filet de caille sauce foie gras ou graine de moutarde

Ou

Magret de canard au poivre

Oυ

Noisette d'agneau sauce basilic

Accompagnement de légumes

Assiette de trois fromages ou plateau

Ou

Croustillant de curé nantais chaud poire-miel

Carte des desserts

Café

Pause glacée : calva pomme, pasoa fruits de la passion, chocolat blanc menthe-pastille.

Menu sans entrée : 43,00 €

Possibilité de mixer les menus et de modifier les sauces.

Jamin Iraileur
www.jamin-traiteur.com

ZAC de la Sencive - 44450 LA CHAPELLE BASSE-MER Tél. 02 28 21 23 96 - Port. 06 15 25 36 23 - Fax 02 40 36 52 99