

Menu mariage

3 services avec soupe ou salade, plat principal, dessert	47 [€]
3 services avec choix d'entrée, plat principal, dessert	52 [€]
4 services choix d'entrée, soupe ou salade, plat principal, dessert	58 [€]
* 2 choix de plats principaux + option végétarienne par menu	
Extra par personne, par choix supplémentaire	6 [€]

PROMO MARIAGE

Cocktail de bienvenue (mousseux ou vin maison [1 choix fait à l'avance])	5 [€] /pers.
Canapés (3 par invité au choix du chef)	7 [€] /pers.

Canapés à la carte

(la douzaine minimum, 2 douzaines par sorte) 33[€]

Canapés froids

- Tapenade de champignons à l'huile de truffe, sur croutons de pain, mousse de chèvre, copeaux de parmesan
- Tartare de bœuf, aioli épicé, cornichons, échalotes, oignons frits
- Roulade de fromage de chèvre aux petits fruits et herbes, beurre de pomme, blinis frits
- Bruschetta de tomate au maquereau fumé, coupelle salée, crème fraîche citronnée
- Salade de betteraves et graines de tournesol torréfiées, vinaigrette aux framboises, fromage fêta
- Huîtres fraîches, mignonette à l'échalote et poivre noir. (Extra 12[€] par douzaine)
- Salade de crevettes nordique et poivre rose, crème sure, avocats, échalotes marinées

Canapés chauds

- Arancini au fromage et tomates séchées, sauce crème à l'ail confit
- Crevette panée won ton, sauce cocktail aux épices du Guerrier
- Fondue maison au fromage et chorizo
- Baluchons à la joue de bœuf et mascarpone
- Satay de poulet à l'asiatique, aioli au gingembre et sésame
- Spanakopita fromage et épinards, sauce tomate épicée

Entrées

Pavé de saumon fumé maison, crème fraîche au citron et aneth, échalotes croustillantes, micro raquette
ou
Mozzarella di Bufala, pesto maison à la pistache, tomates des serres, huile d'olive fumée, caramel de vin de tomate Omerto
ou
Arancini aux champignons et canard confit, sauce crème à l'ail confit, copeaux de parmesans
ou
Tartare de bœuf, croutons de pain, aioli épicé, cornichons, échalotes, crumble à l'ail noir

Potage de saison
ou
Salade verte, légumes croquants, vinaigrette aux petits fruits

Plats principaux

Bavette de bœuf mariné (6 oz), purée de pommes de terre aux oignons caramélisés, légumes de saison, oignons croustillants, sauce au vin rouge
ou
Pavé de saumon grillé laqué à l'érable et Épices du Guerrier, salade de fenouils, roquette et radis, vinaigrette au citron, sauce crème à l'érable et Dijon
ou
Poitrine de poulet manchon, purée de légumes racines, riz sauvage aromatisé à la mélisse, légumes de saison, jus de volaille corsé aux câpres et zestes d'agrumes
ou
Cuisse de canard confit laqué à l'orange, pomme de terre rattes au gras de canard et herbes, légumes de saison, sauce aux canneberges. (Extra 3[€] par personne)
ou
Gnocchis poêlés, joue de bœuf braisée, légumes racines, sauce à la Veuve noire
+
Option végétarienne du moment à confirmer lors de la signature du contrat

Desserts

Desserts au choix
ou
inclus coupe du gâteau de mariage, coulis maison, fruits frais
Thé, café, infusion.

Carte des vins

Blancs | White



AUSTRALIE	CLIFF 79, CHARDONNAY, AUSTRALIE-MÉRIDIONALE	28 [€]
CANADA	JACKSON-TRIGGS, PINOT GRIGIO, PÉNINSULE DU NIAGARA	29 [€]
AUSTRALIE	LINDEMANS, CHARDONNAY, AUSTRALIE-MÉRIDIONALE	30 [€]
ITALIE	GABBIANO, PINOT GRIGIO, TOSCANE	37 [€]
ÉTATS-UNIS	SEASIDE, CHARDONNAY, CALIFORNIE	45 [€]
ARGENTINE	MASI, PINOT GRIGIO, MENDOZA	42 [€]

Rouges | Red



AUSTRALIE	CLIFF 79, CABERNET, SHIRAZ, AUSTRALIE MÉRIDIONALE	28 [€]
CANADA	JACKSON-TRIGGS, CABERTNET SAUVIGNON, PÉNINSULE DU NIAGARA	29 [€]
AUSTRALIE	LINDEMANS, SHIRAZ, AUSTRALIE-MÉRIDIONALE	30 [€]
ITALIE	GABBIANO, CHIANTI, TOSCANE	37 [€]
ÉTATS-UNIS	SEASIDE, SHIRAZ, CALIFORNIE	45 [€]
ARGENTINE	MASI, MALBEC, CORVINA, MENDOZA	42 [€]

Mousseux | Bubble



HONGRIE	HUNGARIA BLANC	30 [€]
	HUNGARIA ROSÉ	30 [€]



PRIX POUR COUPONS

Coupons argent : Vin maison, bière domestique, boisson sans alcool 7[€]

Coupon or : Vin maison, bière domestique, boisson sans alcool et alcool de base 8[€]

Coupon platinum : Vin maison, bière en bouteille ou en fût, bloody et cocktails 10[€]

