Chef d'oeuvre
-CUISINIER-RECEPTIONS-

PROPOSITION DE MENUS
POUR LE MARIAGE DE CHRISTOPHE & JEAN FRANCOIS

ENTRÉE

- Fricassée de champignons des bois, aux éclats de noisettes caramélisées
- Pressé de perchette du lac d'Annecy, vinaigrette d'agrumes aux herbes fines
- Artichaut tiède et jambon de Jabugo, marinière de tomates confites, pignon de pin et huile d'olives

PLAT PRINCIPAL

- Filet de truite du Léman (Pécheur JP. Jourdan) rôti sur peau, crème d'écrevisses au beurre de chasselas et petits légumes à l'étuvé
- Filet d'agneau poêlé aux échalotes confites, éventail de légumes de saison, gratin de pomme de terre aux 3 fromages
- Tendre de veau confit au Marsala, asperges vertes et pommes grenailles au beurre demi-sel, tuile géante au parmigiano

FROMAGE

- Ronde des pâturages affinés par notre fromager, enclos de verdure et croutons torréfiés au cumin

DESSERT

- Au choix, entremet fruits rouges, chocolat ou fruits exotiques

En complément, nous vous suggérons les options suivantes :

- Le service de salle
- La location de vaisselle
- Le nappage et serviette
- Les boissons sans alcool

**Menu à titre d'exemple | Document non contractuel*