

Pack prestige menu mariage

Élégance & raffinement

Une cuisine généreuse et raffinée imaginée pour sublimer le plus beau jour de votre vie.

• Entrées

- **Aumônière de gambas croustillante** Wok de légumes croquants
- **Gravlax de saumon en cube, citron vert et pickles de légumes au vinaigre de framboise**
- **Opéra de foie gras IGP du sud-ouest**
Framboise & réduction balsamique et pain broché supplément 3.50€
- **Œuf parfait Champignons & crémeux à la truffe**
Risotto crémeux & Saint-Jacques snackées
Supplément 4,50€

• Plats principaux

- **Ballotine de pintade à la ciboulette**
- **Lingot de canard au poivre de Timut**
- **Paleron de veau confit 12 heures au Pinot Noir**
- **Dos de cabillaud nacré** Beurre blanc au champagne
- **Filet de bœuf lorrain Jus vigneron supp 4.50€**
- **Mignon de porc aux champignons des bois**
- **Garnitures incluses**
Madeleine de pomme de terre, pince d'herbes aromatiques & légumes de saison
Viande origine France

• Interlude / Trou Normand revisité

Une pause fraîcheur élégante et raffinée pour rythmer votre repas de mariage

- **Trou Lorrain**
Sorbet mirabelle artisanal & eau-de-vie de mirabelle
- **Trou façon Mojito**
Sorbet citron vert rafraîchissant & rhum blanc
- **Trou façon Spritz**
Glace orange & Apérol

• Bar à fromages - Sélection Artisanale

Une animation conviviale et raffinée autour de beaux fromages de caractère, accompagnés de garnitures soigneusement sélectionnées.

• Sélection de 5 fromages affinés

- Comté affiné 18 mois
- Tomme de montagne
- Saint-Nectaire fermier
- Chèvre cendré
- Munster lorrain

• Accompagnements

- Mesclun frais & vinaigrette aux noix
- Pain aux céréales artisanal
- Petite confiture artisanale

• Présentation

Mise en scène sur planches en bois et ardoises, décor végétal et ambiance chaleureuse pour sublimer votre réception.

• Desserts

Buffet gourmand

- Framboisier
- Choux craquelin
- Brunoise de fruits frais
- Tarte ganache chocolat Ou Dessert à l'assiette

Pavlova fraise & rhubarbe

Chantilly vanille de Madagascar

Saint-Honoré revisité

Écrin chocolat-noisette



cooknaphtraiteur.fr

Pack prestige menu mariage

Élégance & raffinement

Une cuisine généreuse et raffinée imaginée pour sublimer le plus beau jour de votre vie.

• Offre Tout Compris

Une formule clé en main pensée pour vous offrir une réception élégante, fluide et sans contrainte.

La prestation comprend

- Menu entrée, interlude, plat, fromage et dessert
- Présence d'un chef cuisinier pour la préparation et l'envoi
- Service en salle inclus
- 1 serveur dédié pour 40 convives
- Vacation de service de **18h00 à 01h00 du matin**
- Aucun droit de bouchon appliqué

Une solution complète pour profiter pleinement de votre événement avec sérénité.

Nous proposons également une formule cocktail spécialement adaptée au vin d'honneur, avec assortiment de pièces salées et/ou sucrées, pouvant être personnalisée selon vos envies et votre budget.

Renseignements & réservations :

06.58.67.52.16

Créateur d'émotions gourmandes



cooknraphtraiteur.fr

À partir de :

49,50€

par personne