Emilien et Angélique MEJEAN TRAITEUR

Le Moulinet - AUXILLAC 48500 LA CANOURGUE

06 70 03 85 59
06 83 89 57 08

Menus de mariage servis

Plusieurs formules de prestations s'offrent à vous.

32€00	35€00	37€00
1 entrée froide au choix	1 entrée froide au choix	1 entrée froide au choix
1 plat chaud au choix	1 entrée chaude au choix	1 entrée chaude au choix
2 légumes au choix	1 plat chaud au choix	1 trou normand au choix
Fromage au choix	2 légumes au choix	1 plat chaud au choix
Dessert au choix	Fromage au choix	3 légumes au choix
	Dessert au choix	Fromage au choix
		Dessert au choix

Menu enfant : (moins de 12 ans) 5€00

- Assiette des anges : Tomates Cerises, Mozzarelle en billes, et Boules de Melon (ou Jambon Blanc selon la saison)
- Magret de Canard à la plancha
- Minis - Muffins de Coquillettes
- Dessert du menu Adulte

Nos entrées froides :

- Salade du Sud-Ouest (Salade verte, magret de canard séché, gésier confit)
- Salade de la mer (Salade verte, saumon fumé, fruits de mer crémés et persillés)
- Salade de pays (Salade verte, roquefort, noix, jambon sec)
- Salade Angélique (Salade verte, chèvre chaud en croûte avec un pointe de miel, tomates cerises, maïs et pignons de pins)
- Salade Emilien (Salade verte, Tome de l'Aubrac fondue sur toast, lardons poêlés)
- Melon au Jambon (selon la saison)
- Melon aux crevettes (selon la saison)
- Pamplemousse aux crevettes
- Assiette de truite fumée de St Frézal (Supplément 2€00)
- Foie-gras et ses confitures sur lit de salade verte (Supplément 2€00)

- Buffet de salades gourmandes (Supplément 3€00)
  - **Salade marine** (Pâte, Tomate, Thon, Mayonnaise)
  - **Salade charcutière** (Pomme de terre, Œuf dur, Saucisse sèche, Oignon, Vinaigrette)
  - **Salade de pois chiche** (Pois Chiche, Poivron rouge, Olives noires, Oignon, Fines herbes)
  - **Salade de l'océan** (Riz, Cocktail de Fruits de Mer, Olive, Vinaigrette)
  - **Salade des îles** (Ananas, Tomates, Céleri branche, Surimi, Vinaigrette)
  - **Salade aux Trois Melons** *(du 01/06 au 31/08)* (Melon, Melon jaune, Pastèque)
  - **Salade du midi** *(du 01/09 au 31/05)* (Avocat, Blanc de poulet, Orange, Pamplemousse, Mayonnaise)

- Buffet d'entrée (Supplément 6€00)
  - **Salade marine** (Pâte, Tomate, Thon, Mayonnaise)
  - **Salade charcutière** (Pomme de terre, Œuf dur, Saucisse sèche, Oignon, Vinaigrette)
  - **Salade de pois chiche** (Pois Chiche, Poivron rouge, Olives noires, Oignon, Fines herbes)
  - **Salade de l'océan** (Riz, Cocktail de Fruits de Mer, Olive, Vinaigrette)
  - **Salade des îles** (Ananas, Tomates, Céleri branche, Surimi, Vinaigrette)
  - **Salade aux Trois Melons** *(du 01/06 au 31/08)* (Melon, Melon jaune, Pastèque)
  - **Salade du midi** *(du 01/09 au 31/05)* (Avocat, Blanc de poulet, Orange, Pamplemousse, Mayonnaise)

  Et Marquise de Charcuterie, Poupée en charcuterie composée de :
  - Chorizo
  - Saucisson
  - Jambon sec
  - Pâté en croûte
  - Saucisse sèche
  - Différents pâtés maison
  - Poitrine de porc roulée séchée
  - Échine séchée (coppa)

  La Marquise est accompagnée de beurre et de cornichons au vinaigre.

Nos entrées chaudes :

- Papillote de saumon sur lit de poireau
- Filet de truite de St Frézal aux amandes
- Cassolette de la mer (crevettes et encornés)
- Filet de rouget crème ciboulette
- Tarte saumon et poireau
- Tourte aux fruits de mer
- Filet de truite sauce safranée
- Quiche à l'asperge sur lit de salade verte
- Cassolette de St Jacques
- Croustade de champignons et de gambas
- Pavé de saumon à l'aneth
- Thon en croûte accompagné de salade verte
- Ris d'agneau aux girolles
- Gratin de la mer
- Ris de veau aux morilles persillées (suppléments 2€)

Nos trou-normands :

- Pomme (Sorbet Pomme et Liqueur de Pomme)
- Litchis (Sorbet Mangue et Liqueur de Litchis)
- Verveine (Sorbet Verveine et Liqueur de Verveine)
- Noix de coco (Sorbet Noix de coco, Malibu)
- Royal de poire (Sorbet poire et Champagne)
- Vanille (Glace vanille et Grand Marnier)
- Orange (Sorbet orange et Cointreau)
- Bleu (Sorbet citron et Curacao bleu)
- Fruit de la passion (Sorbet passion et Passoa)

Nos plats chauds :

- Filet mignon de porc en croûte en sauce
- Pavé de veau en sauce
- Magret de canard en sauce
- Cuisse de canard en sauce
- Cuisse de pintade en sauce
- Cuisse de lapin en sauce
- Sot l'y laisse de poulet en sauce
- Sauté de canard en sauce
- Cuisse de pintade en sauce
- Osso-buco de veau "spécialité d'Angélique"
- Blanquette de veau "recette d'Angélique"
- Canard à l'orange
- Navarin d'agneau
- Filet de lotte à l'américaine
- Daube de sanglier
- Civet de biche

- Un poisson de nos entrées chaudes

Nos sauces : Cèpes, Baies roses, Pêches, Morilles, Girolles,
Poivre vert, Crème oignons, Moutarde, à l'Orange

- Cochon de lait cuit à la broche
- Méchoui

Avec en accompagnement,
Truffade
Supplément de 2 €

- Cochon de lait cuit à la broche
- Méchoui

Avec en accompagnement,
2 ou 3 légumes selon formule
Supplément de 3 €

- Cochon de lait cuit à la broche
- Méchoui

Avec en accompagnement,
Aligot
Supplément de 4 €

Nos légumes :

- Gratin de pomme de terre
- Pâtes fraîches
- Riz pilaf
- Carottes vichy
- Haricots verts persillés
- Flan de carotte et épinard
- Flan de courgette
- Tomate à la Provençale
- Poêlée forestière
- Petits pois poêlés
- Pois chiches persillés
- Marrons poêlés
- Lentilles
- Flageolets
- Truffade

Aligot (Supplément 2€)

Nos fromages :

- Assiette de fromage (Pélardon des Cévennes, Tome de brebis de Hyelzas sur le causse Méjean, Bleu de vache)
- Plateau de fromage (Pélardon des Cévennes, Cantal, Tome de brebis de Hyelzas sur le causse Méjean, Bleu de vache, Roquefort, Brie) Supplément 2€00

Nos desserts :

Cinq formules au choix :

- Assortiment de desserts *(Framboisier, Poirier et Tiramisu)*
- Assiette gourmande *(3 desserts au choix)*
- Gâteau décoré selon le thème du repas avec feu d'artifice
- Desserts individuels *(3 desserts au choix) (Supplément 1€00)*
- Buffet des mille et une douceurs *(Supplément 4€00) :*

Jusqu'à 50 personnes : 10 desserts au choix
De 50 à 100 personnes : 15 desserts au choix
De 100 à 150 personnes : 20 desserts au choix
Plus de 150 personnes : 30 desserts au choix

Tiramisu Spéculoos
Tiramisu Café
Tutti Frutti
Tiramisu aux Fruits Rouges
Mûrier
Myrtiller
Poirier
Framboisier
Forêt noire
Duo de Chocolat

Selon la saison : Fraisier, Tarte aux Fraises

Tarte aux Framboises
Tarte Poire-Chocolat
Tarte Poire Amandine
Tarte aux Myrtilles
Tarte aux Pommes
Tarte aux Mirabelles
Tarte aux Prunes
Tarte à la Rhubarbe
Tarte aux Mûres
Tarte aux Fruits rouges
Tarte Chocolat coco
Tarte aux Abricots

Brochettes de Fruits Frais de saison

Crème Brûlée
Flan d'Abricot
Pomme au four
Gratin de Rhubarbe
Flan Pâtissier
Crumble de Pomme

Verrine de Salade de Fruits Frais de saison

Verrine La 3 Chocolats
Verrine La Poire Chocolatée
Verrine La Mousse au Chocolat
Verrine La Divine d'Ananas
Verrine Le Velouté blanc au Kiwi
Verrine Le Parfait de Citron
Verrine La Panna Cotta des Bois
Verrine Le Subtil de Myrtille
Verrine Le Riz au lait aux Raisins
Verrine Le Délice de Framboise
Verrine La Majestueuse à la Fraise
Verrine Le Suprême de Caramel
Verrines Le Trio d'Agrumes en gelée
Verrine La Pomme à la crème de Cidre
Verrine La Saveur ensoleillée au Litchi
Verrine L'Harmonie de Pèche au Spéculoos

Tous nos desserts sont accompagnés de Tuile aux Amandes et Coulis de Fruits Rouges

Ce tarif comprend :

* Le repas
* La vaisselle (1 assiette par plat, 1 couvert par plat, 2 verres à vin, 1 verre à eau, 1 coupe à champagne, les corbeilles à pain, les bouteilles d'eau, les tasses à café, les ménagères sel et poivre, …)
* Les pains individuels
* Les nappes et les serviettes jetables de qualité, couleurs aux choix
* Le dressage des tables
* **Le service**
* Le café et son « service » (machine à disposition toute la nuit)
* Coupe à champagne et verre à eau laissées sur place pour la nuit
* Aucune boisson hormis le café
* Nous ne prenons aucun "droit de bouchon"
* Fontaine à champagne (supplément 1€)

OPTION N°1
INVITES A LA SOIREE

Conviez vos invités de la soirée à partager le dessert avec les autres convives.

- Desserts du Menu Mariage 6€00 par personne
- Buffet de desserts du Menu Mariage 8€00 par personne

La prestation comprend :

* Le dessert,
* La prestation de service (dressage des tables et service),
* Les nappes et les serviettes,
* La vaisselle (1 cuillère à entremet, 1 assiette petit modèle, 1 verre à eau, 1 coupe à champagne).

Un acompte de 30% vous sera demandé lors de la confirmation

Pour de plus amples renseignements et réservation n'hésitez pas à nous contacter au 06 70 03 85 59 - 06 83 89 57 08