

L'ANTIDOTE

MENU MARIAGE GALA

Menu 68,80 euros / pers. base 100 pers.

COTÉ BOISSONS

2 verres de cocktails Punch planteurs ou Manureva « avec animation au Blender »,
1 verre de cocktail sans alcool « Le Tahiti club »
1 verre de soft panaché entre coca-cola, jus d'orange, eaux plates et gazeuses

MISES EN BOUCHE

Avec Animations culinaires

*Cuillères chinoises de Saint-Jacques à l'unilatérale "Servies chaudes",
au wok cuisiné devant vous*

Sucette de poulet mariné Jambon de pays du Cotentin sur sa griffe,
découpé devant vous*

Wrap de tartare de poisson fumé

Tartare de bar aux agrumes, billes de maracuja

**Brochettes de gambas flambées au whisky "Servies chaudes",
au wok cuisiné devant vous*

Brochettes de Magret de canard séché au cognac et aux aromates

**Gravelax de saumon découpé devant vous avec blinis et sauce tartare*

REPAS DE GALA

**AVEC HAIE D'HONNEUR + DISCOURS*

Trilogie de poissons en papillote (dont Saint Jacques) « Servi chaud »

Ou Carpaccio de magret de canard, crème de pesto

Ou Trilogie de l'antidote (croustillant de rouget, Foie gras, curry de lotte)

Ou Gravelax de saumon comme en Norvège, marinade aux saveurs sucrées

Ou Carpaccio de Saint Jacques, marinade aux agrumes

Ou Charlottine de saumon fumé et sa rémoulade d'avocat

*Ou +1/2 Homard bleu de nos côtes, mayonnaise (Sup de 10,60 € TTC par
personne)*

Trou Normand « sorbet pomme » calvados apportés par vos soins

L'ANTIDOTE

MENU MARIAGE GALA

Menu 68,80 euros / pers. base 100 pers.

PLAT PRINCIPAL

Magret de canard à la citronnelle nappage Oriental, sauce foie gras

Ou Filet Mignon de porc flambé Calvados

Ou Caille farcie aux raisins, sauce aux pleurotes

Ou Carré d'agneau et son jus de thym

Ou Filet de bar juste saisi, sauce légèrement anisée

Ou Filet de Saint Pierre, Beurre Nantais

Ou Papillote de poissons

(Saumon, Lotte, Gambas et noix de Saint Jacques)

Ou Médaillon de veau sauce aux pleurotes « supplément de 2.40 € »

Ou Filet de bœuf façon tournedos sauce foie gras « supplément de 4.80 € »

Servi avec poêlée de légumes à la Thaï, courgette, pommes cocottes et champignons

FROMAGES SERVIS À L'ASSIETTE

Camembert, Comté, Pont Lévêque

Servis avec sa petite verdure agrémentée de vinaigrette

à la framboise et micro beurre doux

DESSERTS SERVIS AU BUFFET « MUSIQUE EN ATTENTE »

Une coupe de champagne sera servie sur table « apportée par vos soins »

ASSIETTE DÉGUSTATION SERVI À TABLE

Verrine de tiramisu passion

*Un cube de croustillant au chocolat
praliné façon miroir, pipette crème
anglaise*

Verrine esprit fraisier

Crumble aux pommes

Macaron de l'Antidote

OU

BUFFET DE DESSERTS

Croustillant au chocolat praliné ou

Croustillant chocolat blanc infusé thé Earl Grey

Fraisier ou Framboisier

Mousse caramel et pommes acidulées

Entremet mangue passion

*Sauces : caramel au calvados, Sauce fruits rouges,
sauce chocolat*

Soupe de fraises et ses meringues

*Option pièce montée traditionnelle
(2 choux par pers.) à 3,50 € / pers.*

*Option pièce montée forme spécifique
(2 choux par pers.) à 5,50 € / pers.*

Café servi avec sa mignardise