

Mariage

« Tout un univers de **variétés**,
de **plaisirs** et de **services**. »

Menu 1

À partir de
40,00 € TTC.
suivant le nombre
de convive

Assiette au plaisir des sens
Foie gras de canard, chutney de figues
Aumônière de saumon fumé et sa rilette de crabe
Perles de melon au Pineau
Cassolette de Saint Jacques sur sa julienne de légumes

Mystère des mariés
Sorbet pomme et alcool Manzana

Croustillant de filet de caille, sauce forestière sur sa fine pomme de terre provençale et flan de ratatouille

Assiette du berger et mesclun de salade
(3 choix à définir)

Dessert gourmand
Pièce montée
Sorbet à la cerise
Mini fraisier
Petite brochette de fruits frais

Café et amandine

Vin d'honneur

Assortiment :

Gaspacho de melon, tomate et fraise

Œufs de caille sur oignons confits

Tiramisu de pesto

Animation plancha : calamars au chorizo

À partir de 6,00 € TTC. suivant le nombre de convive

Assortiment raffiné de canapés sur pain de mie (2 pc.)

Mini pizza froide

Petites perles de melon

À partir de 4,90 € TTC. suivant le nombre de convive

* Chantal Baty Traiteur est à votre disposition pour vous accompagner dans d'autres propositions. Ces menus sont proposés à titre indicatif, au 1^{er} décembre 2014. Suivant la demande, nous mettons à disposition : nappage, verrerie, vaisselle, serviettes cocktails, serviettes de qualité supérieure et service compris.

** L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Menu 2

À partir de
44,00 € TTC.
suivant le nombre
de convive

Délice gourmand et foie gras de canard,
accompagné de son chutney de figues
Magret fumé, gésiers de volaille confits, noix, tomate
en dés, sur lit de frisée,
aromatisé au vinaigre

Marmite de Saint-Jacques, plaisirs du jardin
parfumés au Pineau.....

Mystère des mariés
Sorbet abricot et Pineau

Croquant d'effiloché de canard, sur fine pomme
de terre, et ses légumes

Assiette du berger et mesclun de salade
Camembert, Chèvre, Bleu

Fraisier

Café et amandine



* Pain compris dans tous les menus.

Menu 3

À partir de
46,00 € TTC.
suivant le nombre
de convive

Verrine de melon et chiffonade de magret fumé ...

Duo gourmand
Saint-Jacques marinées, sur oignons confits
Aumônière de saumon fumé et sa rilette de crabe
sur mesclun, crevettes, langoustines et moules

Pavé de sandre parfumé au Pineau,
et ses plaisirs du jardin

Brochette de caille façon Jay Jay,
et ses petits légumes.....

Assiette du berger et mesclun de salade
Chèvre cendré, Camembert, Saint-Nectaire

Caresse du pâtissier
Pièce montée (1 chou par convive)
Sorbet à la cerise
Fondant au chocolat

Café et amandine



Chantal ✶ *Baty*

TRAITEUR

Pour toutes commandes ou études
de votre projet de réception,
contactez-nous :

**29, rue Henri Sellier
79000 NIORT**

Tél. : 05 49 28 23 85

Fax : 05 49 79 46 29

info@chantal-baty-traiteur.com

www.chantal-baty-traiteur.com

*Chantal Baty Traiteur™ est une marque déposée de la Société Sogerest®.
Photos non contractuelles.*