

LE CHEVERNY

Menu de Mariage

Vin d'Honneur :

5 amuse bouches salés froids classiques

Exemples :

Toast de filet de volaille des monts de Blond sur une piperade au chorizo - Canapé de boudin aux châtaignes - Toast de mini asperges et œuf de caille - Petit plat de salade de langues d'oiseaux aux petits légumes et copeaux de foie gras de canard - Mini club sandwich au saumon fumé par nos soins - Toast de tête de moine saison - Toast moules et crevettes - Galetous aux rillettes - etc...

3 amuse bouches salés chauds classiques

Exemples :

Feuilleté au saumon frais - Mini croquemonsieur - Toasts de caviar d'aubergine gratiné - Quiche au roquefort et aux noix - Brochette de saumon frais au sésame - Pruneaux confit au vin et au lard - Canapé de dos de cabillaud sur une mousseline de choux fleur au comté - etc...

Ateliers

1 atelier saumon fumé par nos soins origine écosses label rouge

1 atelier escalope de foie gras de canard à la plancha

1 atelier d'huitres N° 4 de Marennes Oléron

Forfait boissons Vin d'Honneur :

1 litre de cocktail à déterminer avec alcool pour 4 personnes

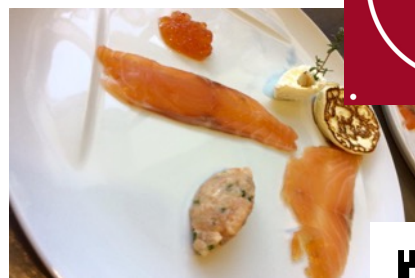
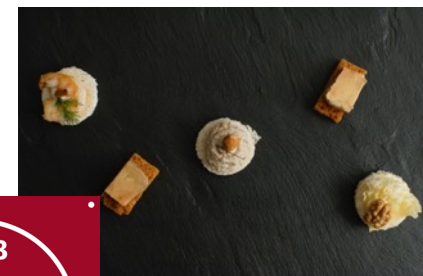
1 bouteille de champagne pour 6 personnes

1 litre de jus de fruit pour 6 personnes

1 bouteille de pétillant de pomme pour 6 personnes

1 eau minérale pour 6 personnes

Verres - Serveurs et Cuisiniers - Nappes tissus



web

LE CHEVERNY

57 avenue Baudin - 87 000 Limoges

05 55 34 50 01

lecheverny@gmail.com



LE CHEVERNY

Menu de Mariage :

Le foie gras de canard pressé en terrine, brioche maison,
chutney de saison

ou

L'assiette Terre Mer avec maki de bœuf, terrine maison, magret
séché, saumon fumée par nos soins, jeunes pousses en feuille de
brique, queues de grosses crevettes en tartare mayonnaise

Noix de Saint-Jacques rôties sur un velouté de courgettes, chips
de lard paysan

ou

Dos de saumon à la façon des frères Troisgros

Trou Normand pomme et manzana (possibilité d'autres
options)

Suprême de volaille farcis, crème aux senteur de morilles
ou

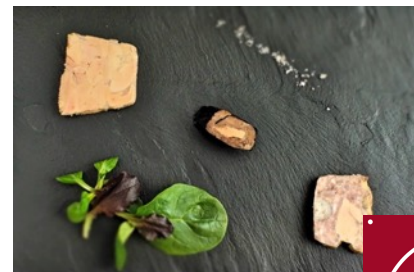
Pavé de veau de lait label rouge cuit longtemps mais
doucement, jus réduit au parfum de thym

Pomme purée bien beurrée, chips croquantes maison
Tomate cerise à l'huile d'olive, spaghetti de courgettes

Assiette de trois fromages et salade de saison à l'huile de noix

Gâteaux à étages, pièce montée, assiette gourmande

Café



LE CHEVERNY

57 avenue Baudin - 87 000 Limoges

05 55 34 50 01

lecheverny@gmail.com

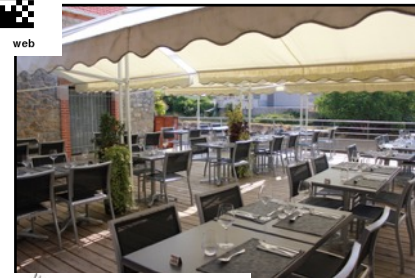
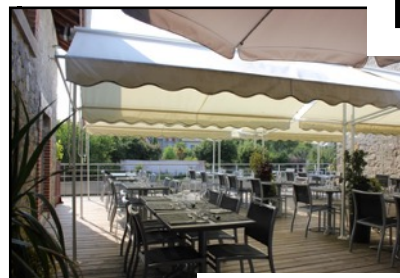
LE CHEVERNY

MENU DE MARIAGE

Forfait boissons du repas :

- 1 bouteille de vin blanc ou rosé pour 3 personnes
- 1 bouteille de vin rouge pour 3 personnes
- 1 bouteille d'eau minérale pour 3 personnes
- 1 bouteille de champagne pour 6 personnes

Vaisselle et Nappage
Dressage des tables
Personnel de service et de cuisine



LE CHEVERNY

57 avenue Baudin - 87 000 Limoges

05 55 34 50 01

lecheverny@gmail.com