

LE CHEVERNY

MARIAGE

Vin d'Honneur :

Amuse bouches salés froids classiques ou supérieurs

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...

Amuse bouches salés chauds classiques ou supérieurs

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 :

Atelier saumon fumé - Atelier escalope de foie gras poêlées - Atelier plancha magret de canard - Atelier plancha veau - Atelier plancha brochette de filet de bœuf - Atelier plancha mini saucisse - Atelier stand d'huitres - Atelier plancha saint jacques - Atelier plancha saumon - Atelier plancha thon - Atelier plancha gambas - Atelier gorgonzola à la cuillère - Atelier jambon cru à la découpe - Atelier jambon blanc à la découpe, etc...

Forfait boissons :

Cocktails avec ou sans alcool

Champagnes - Vins

Jus de fruits

Pétillant de pomme du Limousin

Eau minérale plate ou gazeuse

Forfait fournitures : Verreries - Nappage - Service et Cuisine



LE CHEVERNY

Menu de Mariage :

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

ou

L'assiette Terre Mer : 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 / Limousin pomme - manzana.

Suprême de volaille farcis, crème aux senteurs 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 et mignardises

Liste non exhaustive – adaptation végétane, allergènes ou alimentation à identité religieuse.



LE CHEVERNY

57 avenue Baudin - 87 000 Limoges

05 55 34 50 01

lecheverny@gmail.com

LE CHEVERNY

Mariage



Forfait boissons du repas :

Vins blanc, rouge ou rosé de Région ou de Sélection.

Eau minérale plate ou gazeuse,

Champagnes.

Jus de Fruits - Soda - Bière - Cocktails



Forfait fournitures : Verreries - Couverts - Porcelaines

Nappage - Serveurs et Cuisiniers

Demandez votre devis par email



LE CHEVERNY

57 avenue Baudin - 87 000 Limoges

05 55 34 50 01

lecheverny@gmail.com