

*MENU MARIAGE EVENTS  
TERRES DU TARN*

*Prix de la prestation : - 50 pers/50€ de 51 a 80 pers/48€  
de 81 a 120pers/46€ de 120 pers a + 44€  
+ forfait service 160€ / serveur / 1 serveur pour environ 25 personnes*

*La tarte fine aux tomates confites,  
Brochette de gambas grillées a la crème de pastis  
Et noix de pétoncles, bouquet de salade de saison*

*Ou*

*La salade estivale rustique de « dame landaise »  
(magret de canard fourré au foie gras, cou de canard farci,  
Filet de canard séché, gésiers tièdes confits, pleurotes, cerneaux de noix)*

*Ou*

*Le pressé de légumes confits, mascarpone, basilic  
Et gambas rotis*

*Bouquet de salade au vinaigre balsamique*

*\*\*\*\*\**

*La pièce de faux-filet de bœuf en rôti*

*Sauce mère « maison »*

*Ecrasé de pomme a l'huile d'olive, légumes croquants,  
Tomate confite*

*Ou*

*La pièce de gigot d'agneau*

*En croûte provençale*

*Fondant de courgette, pomme criques et oignon doux,  
Tomate provençale*

*Ou*

*Le magret de canard rôti sur sa peau*

*Sauce poivre et raisins « maison »*

*Millefeuille de pommes truffé, tomate confite,  
Endive braisée*

*\*\*\*\*\**

*La sélection de fromages sur plateau*

*\*\*\*\*\**

*L'entremet glacé et son coulis de fruits rouges  
(option supplément 6€)*

*\*\*\*\*\**

*La pièce montée de choux des mariés*

*\*\*\*\*\**

*Le café*