

MENU MARIAGE

Proposition modifiable selon vos attentes et vos envies

L'APÉRITIF AVEC ANIMATIONS CULINAIRES

(8 pièces par personne)

Stick de tomate mozzarella au pistou

Toast de foie gras sur pain d'épices

Verrine d'encornets à la niçoise

Cuillère de tartare de saumon fumé

Capuccino de châtaigne

Verrine de gaspachio

Accra de morue

Mini pan bagnat



LES ENTRÉES AU CHOIX

Foie gras de canard mi-cuit au chutney de pomme

Ou

Saumon mariné à l'aneth aux légumes croquants

Ou

Salade de homard, légumes croquants et agrumes

JEROME FEDIDA
Traiteur-Événementiel
242 Bd Guillaume Apollinaire, Les Romarins D1, 06600 ANTIBES
Portable : 06 40 29 42 79 // e-mail : j.fedida@orange.fr



LES POISSONS AU CHOIX

Médailon de lotte à l'indienne, riz madras éclaté

Ou

Saint-Pierre au citron vert jus de romarin, fenouil confit et son rizotto croustillant

Ou

Dos de loup poêlé en piperade de légumes aux aromates



LE TROU NORMAND

Granité Limoncello



LES VIANDES AU CHOIX

Filet de bœuf poêlé aux senteurs des sous-bois, échalotes confites et son gratin de potiron

Ou

Magret de canard rôti aux épices, polenta aux olives et champignons des bois

Ou

Noisette de veau poêlé aux légumes de Provence, polenta au parmesan



LE FROMAGE

Sélection de fromages affinés et son mesclun niçois

JEROME FEDIDA
Traiteur-Événementiel
242 Bd Guillaume Apollinaire, Les Romarins D1, 06600 ANTIBES
Portable : 06 40 29 42 79 // e-mail : j.fedida@orange.fr



LES DESSERTS

Pièce montée des mariés au choix : traditionnelle ou américaine

Assortiment de mignardises



LA BOISSON

Gamme classique des apéritifs, Champagne et softs drinks en open bar à l'apéritif

Côtes de Provence AOC (rouge, blanc, rosé) au dîner

Eaux minérales et café

