



## Repas assis

*Tarifs TTC incluant le pain pour le dîner.*

### Mise en bouche

- \* Cuillère chinoise, foie gras et gelée de framboise  
OU
- \* Mini-tomate d' Amour et sésame grillé  
OU
- \* Verrine émulsion de petits pois à la menthe

### Entrée

- \* Gaufre salée de Binje à la ciboulette  
Crème mascarpone aux 2 citrons  
Chiffonnade de saumon fumé et pomme Granny Smith  
Salade de mesclun  
OU
- \* Fin feuilletage croustillant  
Demi tomate semi confite  
Pignons de pin et crème au basilic  
OU
- \* Tartare de saumon pomme-mangue  
Assaisonné de sa vinaigrette citronnée  
OU
- \* Foie gras mi-cuit basse température  
Gelée de pomme verte et cube de pain d' épice

### Plat

- \* Pavé de saumon mariné cuit à l' unilatéral,  
Riz crémeux aux petits pois,  
Sauce beurre blanc  
OU
- \* Pintade rôtie croustillante cuit côté peau,  
Cassolette de ravioles au foie gras,  
Pressé de légumes de saison  
OU

Page 1/4

Esquisse - rue Victor Roux - ZA les Gouvernaux 2 - 26120 CHABEUIL - 04 75 43 18 72 -  
[esquisse.patisserie@gmail.com](mailto:esquisse.patisserie@gmail.com)

EURL au capital social de 3500 € - RCS Romans - TVA intracommunautaire FR07 504 354 861



\* Sandre en croûte de fines herbes,  
Ecrasé de pommes de terre à l'huile d'olives,  
Minestrone de légumes et sauce vierge

OU

\* Magret de canard mariné au miel et citronnelle,  
Pommes de terre nouvelles rôties au four,  
Carottes confites au four, sauce au miel

OU

Tournedos de bœuf lardé,  
Gratin de pommes de terre, tomates rôties et petits pois

## Interlude

\* Granité citron et Limoncello

OU

\* Glace à la noix et Chartreuse

## Fromage

\* Plateau de fromages affinés de la région  
(Picodon, Bleu du Vercors, St-Marcellin)  
Chutney de figues, raisin  
*Servi avec du pain aux céréales*

## Dessert

*Personnalisation et décoration offertes, avec fontaines scintillantes pour le dessert des mariés.*

\* Dessert à l'assiette (au choix) :

- Subtilement frais (framboise, citronnelle)
- The finger (Ganache chocolat noir, biscuit cacao, ganache montée cacao)
- Paris Menton (Praliné citron)
- Tarte citron meringuée aux 2 citrons (citron vert et citron jaune)

OU

\* Gâteau évènementiel factice

\* Dessert à l'assiette

OU

\* Pièce montée évènementielle avec base factice

\* Dessert à l'assiette : 3 choux craquelin par personne et sauce caramel

OU

Page 2/4

Esquisse - rue Victor Roux - ZA les Gouvernaux 2 - 26120 CHABEUIL - 04 75 43 18 72 -  
[esquisse.patisserie@gmail.com](mailto:esquisse.patisserie@gmail.com)

EURL au capital social de 3500 € - RCS Romans - TVA intracommunautaire FR07 504 354 861



- \* Présentoir évènementiel : assortiment de 4 mignardises par personne  
OU
- \* Pièce-montée 3 choux par personne  
Forme cône ou wedding cake  
OU
- \* Entremets à partager sur présentoir (voir carte des pâtisseries)

## Figurine des mariés

Création en chocolat par notre Chef Pâtissier

## Café

- \* Café en libre-service  
OU
- \* Café gourmand, accompagné d'1 mignardise ou macaron/personne

\*\*\*

## Menu des enfants

*Tarif TTC incluant le pain pour le repas.*

- \* Escalope de Dinde à la crème  
Pommes-de-terre sautées  
OU
- \* Hamburger Maison (Steak haché seulement pour les plus petits)  
Pommes-de-terre sautées

Dessert des Mariés ( $\frac{1}{2}$  part / enfant)

OU

Mousse au chocolat au lait Valrhona et Smarties®

\*\*\*



## Location vaisselle

Nous pouvons fournir les panières à pain pour le repas, sans supplément.  
Concernant de vaisselle, nous pouvons nous charger de la location auprès de nos prestataires.

### Location vaisselle pour le repas

- \* Pour les adultes : 4 assiettes (entrée + plat + fromage + dessert), 1 jeu de couverts, 1 coupe pour l'interlude, 2 verres à pied (eau + vin), 1 flûte à champagne, 1 tasse à café, 1 cuillère à moka
- \* Pour les enfants : 1,5 verre Cocktail + 2 assiettes + 1 jeu de couverts + 1 verre de table

Toute vaisselle choisie auprès de notre prestataire, d'une gamme supérieure à la gamme proposée habituellement sera facturée en supplément.

Une caution de 500 € sera systématiquement demandée pour la location de vaisselle.

*La vaisselle peut être livrée sur le lieu de la réception le vendredi et récupérée le lundi, à vos frais.*

\*\*\*

## Location de notre salle de réception

D'une capacité maximale de 120 personnes, nous pouvons vous proposer la mise à disposition de notre salle de réception climatisée, équipée d'enceintes et d'un vidéoprojecteur.

Location possible à la journée ou au week-end.