

LE COMPTOIR DES SAVEURS
5 RUE SAINT CLAIRE
63000 CLERMONT-FERRAND
TEL/FAX : 0473371031

PROPOSITION MARIAGE
Vin d'honneur et repas complet

VIN D'HONNEUR :

7 pièces dégustations

- Verre garni de boulgours et cranberries et volailles au foie gras
- Verre garni de compotée de tomates oignons et courgettes, merlu au poivre Timut
- Pique de magret de canard a la thai
- Pana cotta petit pois /menthe et lard fumé
- Feuilletés de bleu d'Auvergne
- Feuilletés à la saucisse
- Gambas au saté

REPAS :

MENU en 2 plats

(A CHOISIR PARMIS LES PROPOSITIONS SUIVANTES) :

Inclus : le pain et eaux gazeuse.

Entrée : (froide)

- La St Jacques : en Carpaccio aux agrumes, purée de carottes, écume au yuzu
- Le foie gras de canard : en terrine aux divers condiments (crème de dattes, mangues poivrées, pain d'épices et confit d'oignons)
- Le Saumon : en gravelax aux herbes et son tartare de couteaux, pop corn au saté

Plats :

- La pintade, en Ballottine aux herbes et foie gras
- Le cochon, la Joue confite au miel et épices
- Le lapin, le râble aux escargots de bourgogne
- Ris de veau aux champignons et porto

Accompagnement : écrasé de pommes de terre a la crème ou carottes santenay ou boulgours et cramberies

Fromages :

Buffet de fromages d’Auvergne affinés et mis à disposition

Bleu d’auvergne, cantal entre deux, Saint Nectaire fermier, chevre

Desserts :

Pièce montée (2 choux par personnes avec nougatine), présentée et accompagnée de 2 petits verres desserts

- La soupe de fruits exotique et crème mascarpone
- La ganache au chocolat noire mousse chocolat blanc et banane

MENUS ENFANTS :

- Suprême de volaille fermière et son écrasé de pommes de terre a la crème ainsi que le dessert

Vins pour repas :

Café et ses macarons :

Café mis a disposition ainsi que 2 macarons par personnes

NAPPAGE ET VAISELLES :

Possibilités de s’occuper pour vous du nappage, serviettes, verreries, couverts et assiettes en association avec vos plats choisis+ mise en place la veille

EQUIPE DE PERSONNES :

Personnels pour assurer la cuisine et le service du vin d’honneur jusqu'au dessert.

A rajouter dans la prestation.

Si toutefois vous aviez une question pour un changement de plat, une interrogation ou toute autre choses, n’hésiter pas a nous contacter

Brunch du Dimanche matin :

- **Mini viennoiseries diverses**
- **Terrine de queue de bœuf confite et foie gras**
- **Carpaccio de saumon fumé par nos soins**
- **Pain surprise**
- **Fruits frais**
- **Fromages**

- **Soupe de fruit exotique**
- **+ reste veille**
- **Inclus pain frais/ jus de fruits/livraison et mise en place**