Seneillon
CHARCUTIER
TRAITEUR EVENEMENTIEL

MARIAGES

Carte mariage

Vin d'honneur & atelier des chefs

Pièces salées maison servies en continu ; le détail des formules figure sur la carte cocktails et buffets.

L'ATELIER, RÉALISÉ EN DIRECT

Jambon à l'os tranché — *Découpe minute*
Saint-Jacques snackées — *Sauce hollandaise*
Thon rouge mariné — *Snacké minute*
Poulpe grillé — *Sauce chimichurri*
Opéra de foie gras — *Au chocolat ou à la figue*

Menu Plaisir

45 €

ENTRÉES AU CHOIX

Vitello tonnato — *Chips croustillantes de maïs*
Fondant de courgette — *Thon rouge mariné, sauce vierge*
Pâté croûte volaille — *Foie gras et girolles, confit d'oignon, pickles*

PLATS AU CHOIX

Filet mignon de cochon — *Lard croustillant, mille-feuille de pommes de terre, légumes verts*
Moelleux de volaille et sot-l'y-laisse — *Jus, ratatouille, pommes de terre confites*
Saumon confit à l'huile d'olive — *Risotto de fregola sarda, parmesan, chorizo*

DESSERTS AU CHOIX

Trilogie de mini desserts — *Baba au rhum, macaron fruits rouges, chou praliné*
Tartelette pomme poire chocolat — *Sorbet pomme verte*
Financier pistache — *Crème diplomate vanille, fraises*
Sablé breton — *Glace vanille, sabayon, fruits rouges*
Pavlova abricot verveine — *Chantilly légère*

Menu Sensation

65 €

AMUSE-BOUCHE AU CHOIX

Opéra de foie gras — *Fruits secs*
Thon rouge et aubergine
Pâté croûte — *Volaille, foie gras, girolles — ou canard, foie gras, myrtille*

ENTRÉES AU CHOIX

La tomate fraîcheur — *Sabayon de homard, gambas, crémeux de petits pois*
L'aile de raie aux herbes — *Tartelette iodée, crémeux de carottes, feta*
Compression de légumes confits — *Œuf juste température, crumble de parmesan*

PAUSE FRAÎCHEUR

Sorbet citron & vodka
Sorbet fraise & champagne
Sorbet poire & eau-de-vie

PLATS AU CHOIX

Canard, filet et cuisse confite — *Mille-feuille de pommes de terre, condiment savora estragon*
Souris d'agneau confite — *Tomate, marjolaine, carotte fane, asperges vertes*
Volaille, sot-l'y-laisse et ris de veau — *Ratatouille, pommes de terre confites au thym*

DESSERTS

Les desserts du Menu Plaisir — *Fromage en supplément*

Fromages & buffet de desserts

+ 8 €

FROMAGES

Trilogie savoyarde — *Tomme de chèvre, beaufort, reblochon fermier, mesclun*
Strate de comté — *À la graine de moutarde*
Comté ou beaufort — *Pomme verte et noisette*

BUFFET DE DESSERTS

Tarte fruits rouges et rhubarbe
Pâté croûte XXL — *Pomme, caramel passion*
Mignardises — *Chou vanille, baba au rhum, macaron lait-passion, sablé citron meringué*
Entremets aux 3 chocolats & Paris-Brest XXL

Menu enfant

16 €

POUR LES PLUS JEUNES

Tomates cerises, mozzarella, pesto

Risotto de coquillettes — *Jambon blanc, tomme de Savoie — ou cordon bleu maison, polenta crémeuse*

Mousse au chocolat & soupe de fruits frais

Le lendemain

PETIT-DÉJEUNER

Viennoiseries pur beurre & pain frais

Cake et muffin maison — *Confitures, pâte à tartiner maison, miel local*

BRUNCH

Coin sucré — *Pancakes, gaufres, financiers, fromage blanc, muesli, fruits de saison*

Coin salé — *Composé selon la saison*

Devis personnalisé sur demande — 04 50 44 00 42 · contact@seneillon-traiteur.fr