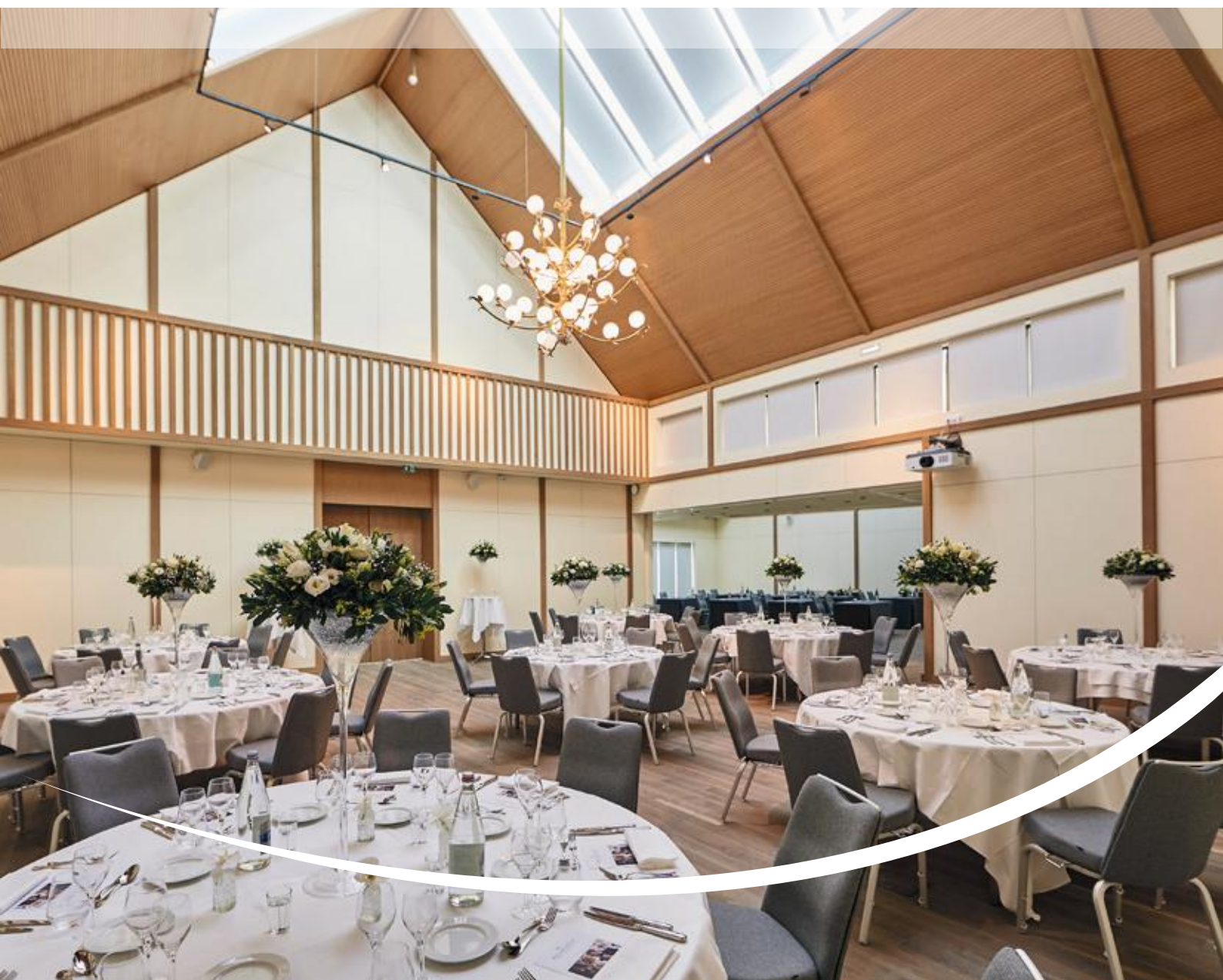




MIRAMAR LA CIGALE

HÔTEL THALASSO & SPA

Menus « Mariage »



ARZON | PORT DU CROUESTY
02 97 53 49 20 - miramar-lacigale.com



LES MENUS MARIAGE

Choix unique pour l'ensemble des convives

Formule Classique

🔪 115,5€ TTC / pers

Apéritif

Service Open d'une durée de 2h00.

Vin Blanc et Rouge, Proseco, eau plate et gazeuse, jus de fruits, sodas, sélection de bières

Canapés 9 pièces/pers :

3 verrines, 3 canapés, 3 desserts

Menu 3 plats : entrée + plat principal + dessert

À choisir dans la sélection à soumettre, menu unique pour l'ensemble des convives :

Entrées

Gaspacho de betterave acidulé, aile de raie et avocats

Tartare de dorade, condiments aux algues

Veloute de potiron, pépites de foie gras, éclats de châtaignes

Terrine de queue de boeuf et foie gras émulsion au persil.

Plats

Dos de cabillaud rôti, mousseline de panais, réduction de carotte à la coriandre

Tournedos de lottes aux algues, bouillon safrané

Pièce de veau base température, jus à la marjolaine, polenta crémeuse

Magret de canard, carottes et navet boule d'or glacé à l'orange.

Desserts

Tartelette choc orange

Fantaisie caramel mangue et kalamansi

Passionnément coco (SG)

Financier blé noir pomme bergamote.

Boissons

Vin Blanc et Rouge :

Bergerac / Chateau Marie de Plaisance

Eau plate et gazeuse, Café, Thé

Sur la base de deux verres de vin (22cl) / pers

LES MENUS MARIAGE

Choix unique pour l'ensemble des convives

Formule Essentiel

🍷 152€ TTC / pers

Apéritif

Service Open d'une durée de 2h00.

Vin Blanc et Rouge, Proseco, eau plate et gazeuse, jus de fruits, sodas, sélection de bières, whisky, vermouth

Canapés 12 pièces/pers :

3 verrines, 3 canapés, 2 brochettes, 4 desserts

Menu 4 plats : entrée froide + entrée chaude + plat principal + dessert

À choisir dans la sélection à soumettre, menu unique pour l'ensemble des convives :

Entrées froides

Raviole ouverte de chair de crabe au piment du Léon

Terrine de foie gras à la poire

Tartare de dorade, condiments aux algues

Gravlax de saumon à la betterave, pickles de betteraves, crèmes aigrelette.

Entrées chaudes

Velouté de potiron, pépites de foie gras et éclats de châtaignes

Bouillon crémeux d'artichauts et cèpes, émulsion de noisette

Escalope de foie gras poêlé, chutney de mangues

Brandade de morue et poireaux, velouté léger de pomme de terre.

Plats

Dos de cabillaud rôti, mousseline de panais, réduction carottes à la coriandre

Tournedos de lottes aux algues, bouillon safrané

Pavé de boeuf, confit d'échalotes, jus de brassage persillé

Magret de canard aux fruits et légumes rôtis.

Desserts

Tartelette choc orange

Fantaisie caramel mangue et kalamansi

Passionnément coco (SG)

Financier blé noir pomme bergamote.

Boissons

Vin Blanc et Rouge : Côtes-du-Rhône

Domaine Fond Croze

Eau plate et gazeuse, Café, Thé

Sur la base de deux verres de vin (22cl) / pers

LES MENUS MARIAGE

Choix unique pour l'ensemble des convives

Formule Exclusif

🍷 190€ TTC / pers

Apéritif

Service Open d'une durée de 2h00.

Champagne, Vin Blanc et Rouge, Proseco, Eau plate et gazeuse,
jus de fruits, sodas, sélection de bières, whisky, vermouth

Canapés 16 pièces/pers :

4 verrines, 3 canapés, 3 brochettes, 6 desserts

Menu 5 plats : entrée froide + entrée chaude + plat poisson + plat viande + dessert
À choisir dans la sélection à soumettre, menu unique pour l'ensemble des convives :

Entrées froides

Raviole ouverte de chair de crabe au piment du Léon

Terrine de foie gras à la poire

Tartare de dorade, condiments aux algues

Gravlax de saumon à la betterave, pickles de betteraves, crèmes aigrelette.

Entrées chaudes

Velouté de potiron, pépites de foie gras et éclats de châtaignes

Bouillon crémeux d'artichauts et cèpes, émulsion de noisette

Escalope de foie gras poêlé, chutney de mangues

Brandade de morue et poireaux, velouté léger de pomme de terre.

Poissons

Dos de cabillaud rôti, mousseline de panais, réduction carotte à la coriandre

Tournedos de lottes aux algues, bouillon safrané

Noix de st jacques snakées, fondue d'endives caramélisées, crème de cresson

Pot au feu de bar aux algues et légumes racines.

Viandes

Pavé de boeuf, confit d'échalotes, jus de brassage persillé

Magret de canard aux fruits et légumes rôtis

Ballotines de volaille et champignons, sauce vin jaune

Pièce de veau base température, jus au parfum de truffe.

Desserts

Cheesecake des sous bois

Fantaisie caramel mangue et kalamansi

Passionnement coco (SG)

Ecrin de framboise au champagne et noix de coco.

Boissons

Vin Blanc et Rouge :

Corbières / Château de Caraguilhes

Eau plate et gazeuse, Café, Thé

Sur la base de deux verres de vin (22cl) / pers









Golfe du Morbihan

+33 (0)2 97 53 49 00 - miramar-lacigale.com

