



La Bulle Gourmande  
RESTAURANT-TRAITEUR

## ***MENUS MARIAGES***



**MENU 56€**  
**(choix unique)**

-----

**Entrées**

*Terrine de cabillaud et légumes verts parfumé au basilic et wasabi,  
mesclun de jeunes pousses et croustillant de pain noir*

*OU*

*Aspic de lapin confit au romarin et sablé parmesan,  
crème mascarpone montée à la graine de moutarde*

*OU*

*Cannelloni de saumon fumé à la ricotta condimentée aux légumes croquants,  
pesto de roquette et sa tuile aux mendiants*

*OU*

*Tarte fine feuilleté aux légumes confits du moment  
à la fêta et son coulis de tomates*

*OU*

*Tatin de pomme et céleri au magret de canard mariné façon thaï,  
vinaigrette miel et soja*

-----

**Plats**

*Filet mignon de cochon à la genièvre, sifflet de poireaux, pommes grenailles,  
lard fumé et champignons rôtis*

*OU*

*Paleron de bœuf Angus confit,  
pomme macaire rôtie et jus de braisage au confit d'échalotes*

*OU*

*Suprême de volaille fermière farci à la duxelle de champignons, gnocchi italien,  
tomate confite, croquant de pancetta et jus à la sauge*

*OU*

*Pavé de merlu, écrasé d'agria à la cébette et son beurre nantais au gingembre*

*OU*

*Dos de lieu noir en écaille de chorizo, pulpe de pommes de terre vitelotte à la cive,  
crème de chorizo au Porto et tomates cerises confites*

-----

**Fromage en buffet**

*Assortiment de fromages et mesclun de jeunes pousses*

-----

**Desserts en buffet**

*Pièce montée de mini desserts (4 pièces par personne)*

**MENU 70€**  
**(choix unique)**

-----

**Entrées**

*Blinis de blé au saumon gravlax  
en salade de fruits et légumes croquants à la scandinave*  
OU

*Mi cuit de foie gras de canard français,  
confit d'oignons rouges dans son bun's au pavot*  
OU

*Terrine de pigeon et foie gras,  
salade de jeunes pousses et légumes croquants au jus vinaigré de volaille*  
OU

*Trilogie de saumon écossais à la crème aigrelette  
et salade de doucette à la pomme Granny Smith*  
OU

*Aspic de bœuf et légumes au bouillon d'un pot au feu  
et sa crème montée au Raifort*

-----

**Plats**

*Dos de cabillaud rôti, risotto arborio aux asperges vertes*  
OU

*Filet de daurade royale,  
tian feuilleté de légumes du soleil au pesto et crème de poivrons*  
OU

*Epaule d'agneau braisée au jus,  
pomme macaire rôtie et tombée de pleurotes en persillade*  
OU

*Filet de canette de barbarie aux fruits rouges,  
étuvé de légumes de saison et sa gastrique*  
OU

*Quasi de veau à la pizzaïola,  
feuille à feuille de pommes boulangères et son jus façon marengo*

-----

**Fromage en buffet**

*Assortiment de fromages et mesclun de jeunes pousses*

-----

**Desserts en buffet**

*Pièce montée de mini desserts (4 pièces par personne)*

**MENU 90€**  
**(choix unique)**

**Entrées**

*Demi homard en salade exotique « tutti frutti »,  
vinaigrette passion et mangue aux kress aromatiques*

*OU*

*Filets de rouget barbet snackés, feuille à feuille croustillant  
de minestrone de légumes à la tepenade d'olives noires*

*OU*

*Ceviche de thon rouge au yuzu  
condimenté aux légumes croquants et jeunes kress*

*OU*

*Risotto de perles de Savoie aux gambas black Tiger et pétoncles  
au beurre monté à la livèche*

*OU*

*Mi-cuit de foie gras à la truffe et son chutney de poire*

-----

**Plats**

*Filet de Saint Pierre laqué au kumquat confit,  
Chartreuse de légumes étuvés à l'estragon*

*OU*

*Filet de bœuf rossini, pomme macaire rôtie et son jus au Madère*

*OU*

*Filet de bar à l'unilatéral, confit de fenouil et olives taggiasche,  
Julienne de légumes, tomate confite et coquillages*

*OU*

*Filet mignon de veau, fondue de poireaux et brochette de pommes grenailles,  
jus à la truffe*

*OU*

*Carré d'agneau rôti à la sarriette, hâtelet de pommes grenailles,  
artichaut, tomate et shiitakés*

-----

**Fromage en buffet**

*Assortiment de fromages et mesclun de jeunes pousses*

-----

**Desserts en buffet**

*Pièce montée de mini desserts (4 pièces par personne)*

**MENU ENFANT EN BUFFET**

*Club sandwich volaille crudités*

*Tomate mozzarella*

*Salade de penne all'tonno*

*Chips*

*Brownie chocolat*

*Bonbons*

*Boissons soft*

**19€ TTC par enfant**

*(vaisselle biodégradable et gobelet plastique)*

***Les tarifs de nos menus mariages comprennent :  
nappage et serviettes en tissu blanc, vaisselle, couverts et verrerie,  
personnel de service, boules de pain individuel***

***Forfait boissons : 9€ TTC par personne***

*Vin rouge ou blanc 1 bouteille pour 4 personnes*

*Eaux, softs, café, thé*

***Forfait vin d'honneur : 16€ TTC par personne***

*Soupe champenoise 1 litre pour 5 personnes*

*Punch 1 litre pour 5 personnes*

*6 pièces cocktail*

*Animation incluant un chef de cuisine en atelier (+3€ par personne)*

*Frais de transport selon le lieu de réception*

*0,80€ le kilomètre*

