



La Bulle Gourmande
RESTAURANT-TRAITEUR

MENUS MARIAGES



MENU ROMANTIQUE 56€
(choix unique)

Entrées

*Terrine de cabillaud et légumes verts parfumée 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 basilic et sa tuile aux mendiants*

OU

*Tarte fine feuilletée aux légumes confits du moment
à la fête 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 court*

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 AMOUREUX 70€

(choix unique)

Entrées

*Sifflet de maquereau à l'escabèche sur son blinis
en salade de fruits et légumes croquants*

OU

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

OU

*Rémoulade de céleri rave et sa chair de tourteau
condimentée au wasabi et radis rouge*

OU

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

OU

Mi cuit de filet de bœuf condimenté en carpaccio au parmesan et basilic

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 APHRODISIAQUE 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

Tataki de thon rouge aux baies et sa minestrone de légumes façon caponata
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

Moelleux au chocolat

Bonbons

Boissons soft

15€ TTC par enfant

(vaisselle biodégradable et gobelet plastique)

PROPOSITION BRUNCH DU LENDEMAIN

°Atelier brouillade d'œufs réalisé par le chef :

(lard, cive, tomate, oignons rouges, poivrons, fromages, herbes fraîches)

°Assortiment de viennoiseries

°Toasts de saumon gravlax au beurre demi sel

°Club sandwich volaille crudités

°Assortiment de charcuteries

°Salade de fruits frais

Pain

Boissons softs

*La prestation comprend de la vaisselle éphémère
ainsi que le personnel de cuisine et service*

20€ TTC par personne

MENU SUR MESURE NOUS CONSULTER

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

Supplément dessert croquembouche des mariés
2 choux par personne 3€ par personne

Frais de transport selon le lieu de réception
0,80€ le kilomètre



La Bulle Gourmande
RESTAURANT - TRAITEUR