



FORMULES REPAS ASSIS

par MG ÉVÉNEMENTS

Des menus complets pour votre mariage

Quatre formules adaptées à tous les budgets et envies : Essentiel, Premium, Prestige et Enfant.

MG ÉVÉNEMENTS vous accompagne dans l'organisation de vos repas assis pour votre mariage. Nos menus s'adaptent à vos convives et à vos préférences culinaires, du plus simple au plus raffiné.

Découvrez ci-après nos **suggestions de menus assis** : présentés à titre indicatif, ils sont personnalisables selon vos goûts, les saisons et les éventuelles restrictions alimentaires de vos invités.

MENU ESSENTIEL 59,00€ /pers.

*Une formule simple et gourmande, idéale pour vos repas conviviaux.
Une entrée, un plat et un dessert au choix parmi la sélection ci-dessous.*



ENTRÉES

Fraîcheur Estivale

salade de melon et jambon cru

Tradition Gourmande

salade de gésiers confits, mesclun, crudités et garniture

Douceur Méditerranéenne

aumônière au chèvre frais et tapenade



PLATS



Filet Mignon à la Moutarde

filet mignon de porc sauce moutarde, écrasé de pommes de terre

Filet de Saumon aux Poivrons

avec du riz parfumé et poêlée colorée

Risotto de la Mer

riz crémeux aux fruits de mer, relevé d'herbes fraîches

FROMAGE

Duo de Fromages Comté affiné et Brie fondant, avec salade verte

DESSERT

Fraisier Gourmand aux fraises et crémeux vanillé

Duo Chocolaté aux subtiles notes de cacao



**Compris dans le menu : Pain, eau plate, eau gazeuse, café, nappage, verrerie (verre à eau, à vin et à champagne), vaisselle (couverts et assiettes), serviette et service à table.*

MENU PREMIUM 79,00€ /pers.

Un menu équilibré et raffiné, avec des saveurs variées pour séduire tous vos invités. Une entrée, un plat et un dessert au choix parmi la sélection ci-dessous.



ENTRÉES

Cheesecake au Saumon & Citron

frais et délicat

Salade Tropicale

crevettes, ananas et coriandre fraîche

Velouté Gourmand

crème de lentilles au foie gras



PLATS



Canard au Miel et Romarin

magret avec gratin crémeux et fagot de haricots verts

Dos de Cabillaud Croustillant

crumble de chorizo, riz parfumé et fondue de poireaux

Rumsteck Gourmet

sauce au poivre, écrasé de pommes de terre et tomate farcie au chèvre

FROMAGE

Duo de Fromages sélection affinée au choix du client, avec salade

DESSERT

Délice Chocolat Praliné tartelette, mousse onctueuse et cœur

Fondant Citronné tarte citron revisitée façon fondant

**Compris dans le menu : Pain, eau plate, eau gazeuse, café, nappage, verrerie (verre à eau, à vin et à champagne), vaisselle (couverts et assiettes), serviette et service à table.*

MENU PRESTIGE 109,00€ /pers.

Une expérience gastronomique complète, avec vin d'honneur, mise en bouche et plats d'exception. Une entrée, un plat et un dessert au choix parmi la sélection ci-dessous.



MISES EN BOUCHE ET VIN D'HONNEUR

Vin d'honneur 8 mignardises et un atelier culinaire

Mise en bouche surprise

ENTRÉES

Tartare de la Mer

daurade royale aux herbes

Saint-Jacques Croustillantes

feuilleté raffiné

Foie Gras Gourmet

compotée d'oignons et figues sur toast



PLATS



Filet de Bœuf en Harmonie

trois purées et garniture forestière

Saint-Jacques au Curry

écrasé de patates douces et légumes printaniers

Suprême de Volaille

suprême de volaille crémeux, risotto au parmesan et ses champignons

FROMAGE

Sélection Prestige assiette de 5 fromages affinés, salade verte

DESSERT

Merveilleux Chocolaté

gourmand et fondant

Assortiment de Mignardises

5 douceurs sucrées à partager



**Compris dans le menu : Idem que menu Premium*

MENU ENFANT 17,00€ /pers.

Une formule ludique et gourmande, spécialement conçue pour les plus jeunes convives.

Une entrée, un plat et un dessert au choix parmi la sélection ci-dessous.



ENTRÉES

Trio Fraîcheur

billes de melon, mozzarella et tomates cerises

Mini Quiches

légumes ou jambon-fromage



PLATS



Poulet Crème & Pommes Dauphines
classique et gourmand

Cheeseburger Junior
avec frites croustillantes

DESSERT

Brochette de Fruits
de saison

Glace surprise
au choix



**Compris dans le menu : Pain, eau plate, eau gazeuse, café, nappage, verrerie (verre à eau, à vin et à champagne), vaisselle (couverts et assiettes), serviette et service à table.*