



SALON DU MARIAGE 2015/2016

# LE LENDEMAIN DE VOTRE MARIAGE

**POURSUIVEZ LE REVE ET LA FETE AVEC VOS PROCHES  
EN TOUTE SIMPLICITE**

## Les petits déjeuners



### - Le « classique » à 3€60/pers :

Café (gobelets spécifiques sucre agitateurs), viennoiserie, jus d'orange (gobelets)

### - Le « gourmand » à 6€80/pers :

Café et thé (gobelets spécifiques sucre agitateurs), viennoiserie, cake maison et biscuits sablés, jus de fruits artisanal (gobelets)

### -1 Le spécial « énergie » à 9€90/pers :

Café et thé (gobelets spécifiques sucre agitateurs), pan cake avec sirop érable, crêpe et cannelé, œuf dur et jambon de Bayonne labélisé avec beurre et pains spéciaux, jus de fruits artisanal (gobelets)

### - Le continental à 15€/pers :

Café et thé (gobelets spécifiques sucre agitateurs), viennoiserie, charcuterie artisanale de canard et de porc, plateaux fromages, pain, beurre et confiture cerise noire, (assiettes et couverts gamme pro jetable), fruits frais, jus de fruits artisanal (gobelets)

**Composez votre formule !**

**En ce qui concerne les  
suggestions**

**Nous pouvons les moduler selon  
vos indications et les adapter**

### Exemple Buffet froid à 12€

Salade de tomates à la grecque, pâté basque et ses cornichons, rôti de porc et ses 2 salades d'accompagnement, portion de brie et tarte aux pommes

### Possibilité de plats uniques dès 9€

Spécialités régionales, plats uniques, jambon braisé

## **FOURNISSEURS LOCAUX, fabrication artisanale**

Beauvallet Pleine Maison ainsi que La Ferme des tilleuls et saveur des œufs Cocorette pour leur label « bleu blanc cœur »,  
, Ets LARROQUE, Épicerie fine Michel Martin,  
Cave de saint Sardos :  
Fromagerie du Pic et la Tome du Ramier,  
bonbons PECOU, et Artisan pâtissier boulanger au feu de bois LA CAMPAGNARDE ...

