

# Votre Mariage

*Dites « Oui » à l'Hôtel de Crillon, A Rosewood Hotel*

## **A partir de 350 € par personne**

*Taxe et service compris*

*Minimum garanti de 30 personnes*

### **Cocktail d'accueil**

*2 coupes de Champagne par personne*

*Servis avec des bouchées apéritives (6 pièces par personne)*

### **Dîner Dégustation élaboré par notre Chef Exécutif Christopher Hache**

*Entrée, poisson, viande, fromage et dessert*

*Café, thé et mignardises*

*Eaux minérales*

*Nous vous précisons que le contenu de nos menus peut varier au gré des saisons*

### **Accord Mets et Vins**

*Vins sélectionnés par notre Chef Sommelier Xavier Thuizat*

*Une coupe de Champagne au dessert*

### **Les Services Hôtel de Crillon**

*Le déjeuner test pour votre mariage offert pour 2 personnes*

*Décoration florale « Hotel de Crillon »*

*Service de vestiaire et d'accueil à l'entrée*

*Impression des menus et affichage personnalisé par nos soins*

*Connexion Wi-Fi et matériel audiovisuel : écran, vidéo projecteur, micro*

*Une responsable événementielle est à votre écoute pour répondre à votre demande sur-mesure*

# MENU MARIAGE

## Entrées

*Foie gras de canard confit, poire Louise bonne rôti et poivre doux*  
*Tartare de bar et huître en gelée de pomme verte, caviar Imperial de France*  
*Chaud-froid de Langoustines Bretonnes, condiment kumquat, bouillon iodé*

## Poissons

*Bar de nos côtes nacré aux coquillages, artichauts poivrades et truffes*  
*Saint-Jacques en crumble de noisette et romarin, poêles de légumes racines*  
*Homard bleue de nos côtes rôti, émulsion aux agrumes, fenouils confits*

## Viande

*Filet de bœuf façon Rossini fumé au bois de hêtre, betterave de pleine terre*  
*Médailon de veau, cannelloni de champignons de saisons et aubergines au vieux parmesan*  
*Volaille rôtie façon demi-deuil, risotto de topinambour*

## Plateau de fromages affinés

## Desserts

*Pomme poché façon Tatin, parfait glacé au cidre et sablé breton*  
*« Mister » vanille-noisette-caramel au beurre salé*  
*Tarte meringué au citron de Menton revisitée*  
*Mi-cuit au chocolat, émulsion aux fèves de tonka*  
*Mont blanc au marrons d'Ardèche, Poires comice et glace à la vanille de Madagascar*

*ou*

## *Pièce Montée*

*Boissons chaudes accompagnées de mignardises & chocolats*