



Les Jardins de Saint Laurent - 1 rue Laurent Gers - 62223 Saint Laurent Blangy

Téléphone : 03 21 50 81 00 Fax : 03 21 48 51 20

✉ [basdevant.william@wanadoo.fr](mailto:basdevant.william@wanadoo.fr) - [www.jardins-de-saint-laurent.com](http://www.jardins-de-saint-laurent.com)

Ouvert 7j/7 du lundi au samedi de 10h30 à 15h00 - et le soir à partir de 18h00

Le dimanche de 10h00 à 19h00

## MENU MARIAGE



Mise en bouche



*Salade des Jardins (foie gras- saumon fumé- magrets fumés- langoustines – melon – asperges)*

*Ou*

*Duo de foie gras en chaud et froid, son confit et ses toasts chauds*

*Ou*

*St Jacques viennoises, jeunes pousses, chips et son vinaigre de tomate*



*Brochette de lotte au lard, beurre nantais et queues d' écrevisses*

*Ou*

*Pavé de dorade en verjus et fruits caramélisés*

*Ou*

*Croustade de ris de veau aux girolles*



*Coque chocolat et son sorbet à la fleur de bière*



*Filet de bœuf à votre convenance*

*A la crème de cèpes ou sauce « Zingara », ou sauce « Morilles », ou sauce « Moutardier »*

*Ou*

*Croustillant d' agneau aux herbes folles, crème d' ail et jus de viande*

*Ou*

*Grenadin de veau aux asperges et velouté de pleurotes*

*Ou*

*Rosace de magret de canard aux baies de roses ou aux pêches*



*Buffet de fromages et salade*



*La ronde des desserts*

*Ou*

*Pièce montée*

*Ou*

*Wedding cake*

*(3.00 euros supplémentaire par personne)*

### Boissons :

Cocktail « Maison »

Vin blanc « accordé au met »

Bordeaux

Eau minérale

Café

### Tarifs :

80.00 euros ttc/pers

ou

75.00 euros ttc/pers

si une entrée

Hors champagne

Hors animation

Cuisinier et serveurs compris

Nous réalisons des prestations et des menus sur mesure

N' hésitez pas à nous contacter.