

DU CÔTE DE

Marjon

MAÎTRE RESTAURATEUR



*Nos Menus de
Mariage*



Bas Marjon
69510 Soucieu-en-Jarrest
Tél. 04 78 05 73 24
E-Mail : ducotedemarjon@orange.fr
www.restaurant-le-marjon.com

Prix au 03/08/2020

Les tarifs de ce document
peuvent être sujets à variation
merci de nous consulter



ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS

DU CÔTE DE

Marjon

MAÎTRE RESTAURATEUR

Apéritif Dînatoire

Apéritif maison (crémant châtaigne et pomme verte),
jus de fruits, sodas, eaux à discrétion



- Viennois magret de canard et œuf de caille
 - Tartelette anchoïade
 - Brochette de volaille
- Crème brûlée au foie gras
 - Mini bagnat
- Verrine tartare d'écrevisses
 - Mini croustade
 - Feuilleté anchois, olive
 - Navette saumon fumé
 - Brechet de poulet

POUR LES INVITÉS UNIQUEMENT À L'APÉRITIF (BOISSONS COMPRISES)

29.50€

POUR LES INVITÉS AU REPAS (HORS BOISSONS)

22€

PRIX NETS PAR CONVIVE - SERVICE COMPRIS



ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS

DU CÔTE DE
Marjon

Bas Marjon

69510 Soucieu-en-Jarrest
Tél. 04 78 05 73 24

DU CÔTE DE

Marjon

MAÎTRE RESTAURATEUR

Menu Dînatoire

Apéritif maison (crémant châtaigne et pomme verte),
jus de fruits, sodas, eaux à discrétion

- Viennois magret de canard
et œuf de caille
- Tartelette anchoïade
- Brochette de volaille
- Crème brûlée au foie gras
- Mini bagnat
- Verrine tartare d'écrevisses
- Mini croustade
- Feuilleté anchois, olive
- Navette saumon fumé
- Brechet de poulet

&

- Feuilleté de lotte,
Wellington accompagné de sa lasagne d'aubergines
ou
Filet Mignon en Croute
(duxelles de champignons, épinards)
ou
Poitrine de veau farcie aux girolles et abricot,
polenta crémeuse
ou
Suprême de pintade aux parfums de framboises,
brochette de légumes
ou
Pastilla de volaille aux pleurotes
ou
Fondant de lapin en rognonnade

Terrine de roquefort aux poires

ou

Fromage blanc fermier

~~~~~

Feuillantine au chocolat  
et chiboust amandes et fruits rouges

Vin rouge Côtes du Rhône vieille vigne  
et Viognier Chardonnay : 1 bouteille pour 3 personnes  
Eaux gazeuses et minérales, café

98.50€

PRIX NET PAR CONVIVE - SERVICE COMPRIS



ASSOCIATION  
FRANÇAISE  
DES MAÎTRES  
RESTAURATEURS

DU CÔTE DE  
Marjon

Bas Marjon

69510 Soucieu-en-Jarrest  
Tél. 04 78 05 73 24

DU CÔTE DE

*Marjon*

MAÎTRE RESTAURATEUR

## Menu Prestige

Apéritif maison (crémant châtaigne et pomme verte),  
jus de fruits, sodas, eaux à discrétion



Terrine de verte (courgettes et chèvre),  
vinaigrette de betteraves

OU

Pannequet de saumon à l'avocat

~~~~~

Dos de cabillaud à la bohémienne,
sauce anis étoilé, tagliatelle de légumes

OU

Filet de pintade aux parfums de framboises,
gratin de céleri façon dauphinoise

~~~~~

Terrine de Roquefort aux poires

OU

Fromage blanc fermier

~~~~~

Parfait glacé au miel, ragout d'abricots et pruneaux

OU

Entremets retour des îles
(ananas, noix de coco, crémeux passion)

Vin rouge Côtes du Rhône vieille vigne
et Viognier Chardonnay : 1 bouteille pour 3 personnes
Eaux gazeuses et minérales, café

79€

PRIX NET PAR CONVIVE - SERVICE COMPRIS



ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS

DU CÔTE DE
Marjon

Bas Marjon

69510 Soucieu-en-Jarrest
Tél. 04 78 05 73 24

DU CÔTE DE

Marjon

MAÎTRE RESTAURATEUR

Menu *Élégance*

Apéritif maison (crémant châtaigne et pomme verte),
jus de fruits, sodas, eaux à discrétion



Opéra de foie gras de canard
(Chutney pomme, mangue, ananas)

ou

Tartare d'écrevisses en trilogie

~~~~~

Feuilleté de lotte,  
Wellington accompagné de sa lasagne d'aubergines

ou

Tournedos de canard et son miroir au porto,  
gâteau de polenta aux légumes confits

~~~~~

Assortiment de fromages secs

ou

Fromage blanc fermier

~~~~~

### **Gâteau des mariés**

Feuillantine au chocolat  
et chiboust amandes et fruits rouges

Vin rouge Côtes du Rhône vieille vigne  
et Viognier Chardonnay : 1 bouteille pour 3 personnes  
Eaux gazeuses et minérales, café

**92€**

PRIX NET PAR CONVIVE - SERVICE COMPRIS



ASSOCIATION  
FRANÇAISE  
DES MAÎTRES  
RESTAURATEURS

DU CÔTE DE  
*Marjon*

Bas Marjon

69510 Soucieu-en-Jarrest  
Tél. 04 78 05 73 24

DU CÔTE DE

*Marjon*

MAÎTRE RESTAURATEUR

## *Menu Enfant*

Jus de Fruits ou Sodas



Saumon fumé

OU

Buffet dînatoire



Escalope de volaille à la crème,  
Tagliatelles fraîches



Glace