



**EL TRULL**

menus de mariage



**MENUS DE MARIAGE**

# bienvenue et apéritifs

## CUILLÈRES ET VERRINES

Foie gras aux pommes caramélisées

Poulpe à la vinaigrette de fruits tropicaux

Cannelloni de morue à la catalane

Mangue au mascarpone

Fruits de mer et ananas sauce au vermouth

## CHAPELETS

Saumon à la vinaigrette de ciboulette

Légumes grillés

## DÉGUSTATIONS DE LA MER

Oursins aux truffes

Bouchées aux noix de pétoncle

Beignets de morue

## PETITES TAPAS

Croquettes de volaille

Riz à la façon des pêcheurs de Lloret

Feuilleté au foie gras de canard, raisins secs et réduction de muscat

# menu

## LA MER OU LA MONTAGNE

Suprême de colin à la mousseline d'oursin aux truffes et sa garniture

ou

Paleron de veau de Gérone à la catalane à la compote de pomme et sauce au cabernet sauvignon

## UNE DOUCEUR...

Tulipe de chocolat, glace à la vanille, coulis de framboises et fruits rouges

## LA CÉLÉBRATION

Gâteau de mariage

Cafés et digestifs

## VINS

Vinya Heredad Blanc de Blanc (Macabeu · Xarello · Parellada) - AOP Catalogne

Vinya Heredad Rouge (Grenache noir · Mourvèdre · Tempranillo) - AOP

Catalogne Segura Viudas « Aria » Brut Nature (Macabeu · Xarello · Parellada) - AOP Cava

Eaux plates et gazeuses

## bienvenue et apéritifs

### CUILLÈRES ET VERRINES

Foie gras aux pommes caramélisées

Poulpe à la vinaigrette de fruits tropicaux

Cannelloni de morue à la catalane

Mangue au mascarpone

Fruits de mer et ananas sauce au vermouth

### CHAPELETS

Saumon à la vinaigrette de ciboulette

Légumes grillés

### DÉGUSTATIONS DE LA MER

Oursins aux truffes

Bouchées aux noix de pétoncle

Beignets de morue

### PETITES TAPAS

Croquettes de volaille

Riz à la façon des pêcheurs de Lloret

Feuilleté au foie gras de canard, raisins secs et réduction de muscat

## menu

### LA MER OU LA MONTAGNE

Ragoût de lotte « Cim i tomba » à la mode des pêcheurs de Tossa

ou

Filet de veau de Gérone aux pommes caramélisées et sa sauce

### UNE DOUCEUR...

Ananas frais à la crème brûlée et petites fraises des bois

### LA CÉLÉBRATION

Gâteau de mariage

Cafés et digestifs

### VINS

Vinya Heredad Blanc de Blanc (Macabeu · Xarello · Parellada) - AOP Catalogne Vinya

Heredad Rouge (Grenache noir · Mourvèdre · Tempranillo) - AOP Catalogne Segura

Viudas « Aria » Brut Nature (Macabeu · Xarello · Parellada) - AOP Cava

Eaux plates et gazeuses

## bienvenue et apéritifs

### CUILLÈRES ET VERRINES

Foie gras aux pommes caramélisées  
Poulpe à la vinaigrette de fruits tropicaux  
Cannelloni de morue à la catalane  
Mangue au mascarpone  
Fruits de mer et ananas sauce au vermouth

### CHAPELETS

Saumon à la vinaigrette de ciboulette  
Légumes grillés  
Crevette sauce romesco

### DÉGUSTATIONS DE LA MER

Oursins aux truffes  
Bouchées aux noix de pétoncle  
Beignets de morue  
Palourdes à la vapeur

### PETITES TAPAS

Croquettes de volaille  
Hamburger de canard et foie gras  
Riz à la façon des pêcheurs de Lloret  
Feuilleté au foie gras de canard, raisins secs et réduction de muscat

## menu

### LA MER

Médallions de noix de Saint-Jacques au coulis de mangue et fruits rouges à la vinaigrette de sésame doré

### UNE TOUCHE RAFRAÎCHISSANTE...

Sorbet de lime

### LA MONTAGNE

Paleron de veau de Gérone à la catalane à la compte de pomme et sauce au cabernet sauvignon

### UNE DOUCEUR...

Symphonie d'abricot aux petites fraises des bois, jus d'orange et glace à la vanille

### LA CÉLÉBRATION

Gâteau de mariage

Cafés et digestifs

### VINS

Vinya Heredad Blanc de Blanc (Macabeu · Xarello · Parellada) - AOP Catalogne Vinya Heredad Rouge (Grenache noir · Mourvèdre · Tempranillo) - AOP Catalogne Segura Viudas « Aria » Brut Nature (Macabeu · Xarello · Parellada) - AOP Cava  
Eaux plates et gazeuses

# bienvenue et apéritifs

## CUILLÈRES ET VERRINES

Foie gras aux pommes caramélisées

Poulpe à la vinaigrette de fruits tropicaux

Cannelloni de morue à la catalane

Mangue au mascarpone

Fruits de mer et ananas sauce au vermouth

## CHAPELETS

Saumon à la vinaigrette de ciboulette

Légumes grillés

Crevette sauce romesco

## DÉGUSTATIONS DE LA MER

Oursins aux truffes

Bouchées aux noix de pétoncle

Beignets de morue

Palourdes à la vapeur

## PETITES TAPAS

Croquettes de volaille

Hamburger de canard et foie gras

Riz à la façon des pêcheurs de Lloret

Feuilleté au foie gras de canard, raisins secs et réduction de muscat

# menu

## LA MER

Suprême de colin à la mousseline d'oursin aux truffes et sa garniture

## UNE TOUCHE RAFRAÎCHISSANTE...

Sorbet de mandarine

## LA MONTAGNE

Joue de veau de Gérone et son glaçage aux framboises et à la moutarde à l'ancienne

## UNE DOUCEUR...

Tulipe de chocolat, glace à la vanille, coulis de framboises et fruits rouges

## LA CÉLÉBRATION

Gâteau de mariage

Cafés et digestifs

## VINS

Vinya Heredad Blanc de Blanc (Macabeu · Xarello · Parellada) - AOP Catalogne

Vinya Heredad Rouge (Grenache noir · Mourvèdre · Tempranillo) - AOP Catalogne

Segura Viudas « Aria » Brut Nature (Macabeu · Xarello · Parellada) - AOP Cava

Eaux plates et gazeuses

# bienvenue et apéritifs

## CUILLÈRES ET VERRINES

Foie gras aux pommes caramélisées

Poulpe à la vinaigrette de fruits tropicaux

Cannelloni de morue à la catalane

Mangue au mascarpone

Fruits de mer et ananas sauce au vermouth

## CHAPELETS

Saumon à la vinaigrette de ciboulette

Légumes grillés

Crevette sauce romesco

## DÉGUSTATIONS DE LA MER

Oursins aux truffes

Bouchées aux noix de pétoncle

Beignets de morue

Palourdes à la vapeur

## PETITES TAPAS

Croquettes de volaille

Hamburger de canard et foie gras

Riz à la façon des pêcheurs de Lloret

Feuilleté au foie gras de canard, raisins secs et réduction de muscat

# menu

## LA MER

Ragoût de lotte « Cim i tomba » à la mode des pêcheurs de Tossa

## UNE TOUCHE RAFRAÎCHISSANTE...

Sorbet d'ananas

## LA MONTAGNE

Filet de veau de Gérone aux pommes caramélisées et sa sauce

## UNE DOUCEUR...

Millefeuille de tiramisu au crémeux de café à l'amaretto

## LA CÉLÉBRATION

Gâteau de mariage

Cafés et digestifs

## VINS

Vinya Heredad Blanc de Blanc (Macabeu · Xarello · Parellada) - AOP Catalogne

Vinya Heredad Rouge (Grenache noir · Mourvèdre · Tempranillo) - AOP Catalogne

Segura Viudas « Aria » Brut Nature (Macabeu · Xarello · Parellada) - AOP Cava

Eaux plates et gazeuses

# bienvenue et apéritifs

## CUILLÈRES ET VERRINES

Foie gras aux pommes caramélisées  
Poulpe à la vinaigrette de fruits tropicaux  
Cannelloni de morue à la catalane  
Mangue au mascarpone  
Fruits de mer et ananas sauce au vermouth

## CHAPELETS

Saumon à la vinaigrette de ciboulette  
Légumes grillés  
Crevette sauce romesco

## DÉGUSTATIONS DE LA MER

Oursins aux truffes  
Bouchées aux noix de pétoncle  
Beignets de morue  
Palourdes à la vapeur

## PETITES TAPAS

Croquettes de volaille  
Hamburger de canard et foie gras  
Riz à la façon des pêcheurs de Lloret  
Feuilleté au foie gras de canard, raisins secs et réduction de muscat

# menu

## LA MER

½ homard de la mer Cantabrique décortiqué et son croustillant de corail sur un bouquet de fruits tropicaux

## UNE TOUCHE RAFRAÎCHISSANTE...

Sorbet de citron

## LA MONTAGNE

Filet de veau de Gérone aux foie de canard et cabernet sauvignon

## UNE DOUCEUR...

Florentin à la mousse de fromage blanc sur une glace aux noix et caramel

## LA CÉLÉBRATION

Gâteau de mariage

Cafés et digestifs

## VINS

Vinya Heredad Blanc de Blanc (Macabeu · Xarello · Parellada) - AOP Catalogne Vinya Heredad Rouge (Grenache noir · Mourvèdre · Tempranillo) - AOP Catalogne Segura Viudas « Aria » Brut Nature (Macabeu · Xarello · Parellada) - AOP Cava  
Eaux plates et gazeuses

## bienvenue et apéritifs

### CUILLÈRES ET VERRINES

Poulpe à la vinaigrette de fruits tropicaux

Cannelloni de morue à la catalane

Mangue au mascarpone

Fruits de mer et ananas sauce au vermouth

Ceviche de courbine aux agrumes

### CHAPELETS

Morue à la vinaigrette de tomate

Saumon à la vinaigrette de ciboulette

Thon à la vinaigrette de soja

Légumes grillés

Crevette sauce romesco

### CORNETS ET SUCETTES

Salade de crabe et son huile de corail

Anchois à l'émulsion de tomate

### DÉGUSTATIONS DE LA MER

Oursins aux truffes

Beignets de morue

Palourdes à la vapeur

### PETITES TAPAS

Croquettes de volaille

Noix de Saint-Jacques à la mousseline d'ail tendre

Riz à la façon des pêcheurs de Lloret

Petite tapa de boulettes de seiche et salsifis de La Selva

Petite tapa de veau de Gérone à la catalane à la compote de pomme et au cabernet sauvignon

## menu

### LA MER

Assortiment de poissons et fruits de mer de nos criées grillés avec ½ homard

### UNE DOUCEUR...

Salade de fruits frais et glace au yaourt

### LA CÉLÉBRATION

Gâteau de mariage

Cafés et digestifs

### VINS

Vionta (Albariño) – AOP Rias Baixas

Mas d'Aranyó (Tempranillo · Grenache · Syrah) – AOP Catalogne

Parxet Brut Nature (Macabeu · Parellada · Xarello) – AOP Cava

Eaux plates et gazeuses

## buffets

Jambon ibérique Bellota coupé devant les convives

Dégustation de fromages artisanaux, noix et pain de maïs

Œufs de caille au plat sur toasts au bacon



**MENU ENFANTS**



## menu enfants option A

### L'ENTRÉE

Macaronis à la bolognaise

### LE PLAT PRINCIPAL

Poulet pommes frites ou

Escalope de veau de Gérone et sa garniture

### LES DESSERTS

Glaces variées

### LA CÉLÉBRATION

Gâteau de mariage

Sodas et eaux minérales

## menu enfants option B

### L'ENTRÉE

Cannellonis truffés à la crème

### LE PLAT PRINCIPAL

Filets de sole à la plancha et leur garniture

### LES DESSERTS

Glaces variées

### LA CÉLÉBRATION

Gâteau de mariage

Sodas et eaux minérales

## menu enfants option C

### L'ENTRÉE

Cannellonis au txangurro de crabe

### LE PLAT PRINCIPAL

Filet de veau de Gérone et sa garniture

### LES DESSERTS

Glaces variées

### LA CÉLÉBRATION

Gâteau de mariage

Sodas et eaux minérales

## option A

Même menu confirmé pour adultes à 75% du prix.

## option B

### L'ENTRÉE

Salade composée

### LA MER OU LA MONTAGNE

Filet de poisson de nos criées au four aux pommes de terre, tomate et oignon

ou

Filet de veau de Gérone et sa garniture

### LES DESSERTS

### LA CÉLÉBRATION

Gâteau de mariage

Vins et eaux minérales

Les menus peuvent être adaptés, sans inconvénient, aux éventuelles intolérances et allergies, soit pour certaines personnes seulement, soit sur l'ensemble du menu programmé pour l'événement.





**EL TRULL**

[www.eltrullevents.com](http://www.eltrullevents.com)