

Notre Prestation Comprend

*Le Nappage Tissus, Serviettes, la Vaisselle, la Verrerie, la Coutellerie
Le Matériel de Réchauffe, Kit Tendue, Personnel vacation de 9 h*

Votre Vin d'Honneur

*Œuf de Caille Revisité sur Pic, Mini Choux Niçois
Moelleux Vert Goutte de Poivrons, Sablé Curry Ananas
Pic Tomate Mozzarella, Pic Bœuf Saté,
Bolo de Tartare de Saumon, St Jacques Rôties et Fondue de Poireaux
Verrine Guacamole Tartare de Tomate
Verrine de Betterave et Mousse Légère, Mini Accras de Morue
Vol au Vent Champignon, Mini Tartelette Noix et Roquefort, Nems au Crevettes, Mini Samossa au Bœuf
(12 pièces)
Soupe champenoise, punch planteur et softs*

Animation Chaude ou Froide supplément de 7€00

*Minimum 35 personnes
Foie Gras / Mini Burger/ Saint Jacques
Jambon Serrano / Burger /Huitres / Mini Brochettes /Wok Poulet Crevettes
(3 Pièces)*

Votre Repas

Votre Entrée Froide

*Foie Gras de Canard Chutney de Mangue et Pain Épices
Foie Gras de Canard Maison et Saumon Fumé au Bois de Hêtre
(Chutney de Mangue et Crème aux Herbes)
Assiettes Périgourdine Accompagnes Magret Fumé, Gésiers, Foie Gras sur Toast et Pignon de Pin
Trio des Mers, Saumon Fumé Maison, Tartare de Saumon, Segment de Pamplemousses et Haddock Fumé
Tartelette Mousse de Chèvre, Chips de Magret Fumé et Tomate Séchée
Tartare d'Avocat Relevée Crevette Sauvage et Vinaigrette à la Mangue
(Au choix)*

Ou

Votre Entrée Chaude

*Pavé de Merlu sauce Écrevisse sur Poêlée Méridionale
Duo de Rouget au Pesto, Petite Ratatouille
Saint Jacques Roti au Curcuma Écrasé de Patate Douce Beurre Nantais
Pavé de Cabillaud Roti Poêlée Primeur sauce Homardine
(Au choix)*

Trou Normand supplément 3€00

*(Sorbet Pomme calvados)
(Sorbet Mirabelle alcool Mirabelle)
(Sorbet Framboise alcool Framboise)
(Sorbet Poire alcool Poire)
(Au choix)*

Votre Plat Chaud

*Pavé de Filet de Bœuf sauce Périgourdine
Palet de Filet de Veau aux Pleurotes
Magret de Canard sauce Miel d'Agrumes
Suprême de Pintade Farci au Cèpes
Filet de Dorade Snacké Sauce Dieppoise
Dos de Cabillaud à l'Estragon
Suprême de Volaille sauce Écrevisses
(Au choix)*

Vos Garnitures

*Gratin de Pomme de Terre, Pomme Façon Grenailles,
Poêlée Ardéchoise, Tomate Grappe Roti, Ecraser de Pomme de Terre à l'Huile d'Olive
Poêlée de Champignons Frais, Poêlée de Légumes Frais de saisons,
Écraser de Patates Douce, Risotto aux Champignons Noir ou Asperges
Gratin de Courgettes Gratinées Gratin de Choux Fleurs
(Deux au choix)*

Assiette Fermière

*Trilogie Normande
Camembert, Pont l'Évêque, Neufchâtel
Trilogie Auvergnate
Fourme Ambert, Saint Nectaire, Cantal
Trilogie Savoyarde
Tomme, Reblochon, Abondance
Accompagnés de Mendiants et Jeunes Pousses
(Au choix)*

Buffet Dessert Maison

*Gâteaux de Mariage
Saveur à Définir
Saveur Framboisier Pistaches
Fraisier selon la saison
Croquant Trois Chocolats
Saveur Passion
Saint Honorés
(Au choix)*

*Pièce Montée supplément 2€00 le chou
Minimum 120 choux
Sujet à Définir*

Cascade de Champagne 70 Flutes

*Forfait 60 euro Champagne Fournis par le Client
Forfait 290 euro Champagne Paul Romain Fourni par le Traiteur*

Café

Vos Boissons du Repas

*Eau Plate et Pétillante
Vin Blanc Chardonnay et Vin Rouge Bordeaux Supérieur
Possibilité autres vin à la carte avec supplément, à disposition le jour de la dégustation*

Menu Enfants 23€00 par enfant

Amuse-Bouche
Charcuterie ou Crudité
Burger Maison ou Nuggets ou Poulet Roti
Gratin de Pomme de Terre ou Potatoes
Fromage
Dessert au Chocolat

Repas Prestataire 25€00

Plateaux Repas Froid
Entrée, Plat Garniture, Fromage, Dessert

Menu Végétarien

Légumes Jardinier
Tartare de Lentilles
Steak de Légumes
Nouille Chinoise Revisitée
Salade de Fruit Frais

Possibilité de Dégustation sur réservation

Repas avec Entrée Froide et Chaude supplément de 6€00 TTC

Déplacement Vendredi et Samedi 100€00 TTC selon la distance

Dressage par maitre d'hôtel possibilité la veille 90€00 TTC

Personnel Inclus Vacation de 9h au-delà heures supplémentaire 42€00 TTC

Possibilité de Forfait Fermeture Minimum 350€00 TTC présent jusqu'à 1 heure après votre départ

Ramassage Complémentaire suite à la réception le dimanche Forfait 120€00 TTC

Possibilité de Location Remorque Réfrigérer 150€00 TTC le Weekend

Nous ne prenons pas de Droit de Bouchon