

Notre Prestation Comprend

Le nappage tissu, les serviettes tissus, la vaisselle, la verrerie, la coutellerie le matériel de réchauffe, kit tendue, personnel vacation de 9 h00.

Votre Vin d'Honneur

Balancelle de concombre et saumon
Mini accras de morue
Mini cheesburger
Mini chou niçois
Œuf de caille revisité sur pic,
Pic bœuf Saté,
Pic tomate et mozzarella
Pince radis blanc et mousse de betterave
St jacques rôtie et sa fondue de poireau
Verrine de betterave et mousse légère
Verrine guacamole et tartare de tomates
Vol au vent aux champignons et parmesan
Soupe champenoise, punch planteur, eaux plates et gazeuses, jus de fruits.

Possibilité d'animation chaude ou froide

Supplément de 7€50

Minimum 35 personnes

Nous proposons un large choix d'animations froide et chaude.
N'hésitez pas à nous demander le détail

VOTRE REPAS

Votre Entrée Froide

Au choix

- Assiette périgourdine accompagnée de magret fumé, gésiers, foie gras sur toast et pignon de pin.
- 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).
- Tartelette de mousse de chèvre, chips de magret fumé et tomates séchées.
- Duo de tartare de saumon et saumon fumé, crème de mangue et son gressin.
- Tartare d'avocat relevée, tomates cerises marinées et vinaigrette à la mangue.

Votre Entrée Chaude

Au choix

- Duo de rouget sur petits légumes méditerranéens, sauce pesto.
- Dos de cabillaud rôti, poêlée primeur et sauce homardine.
- Pavé de merlu, tatin de légumes et sauce écrevisse.
- Saint Jacques rôties au curcuma, écrasé de patate douce et beurre nantais.

Trou Normand

Supplément 3€50 – au choix

Sorbet citron et vodka / Sorbet framboise et pétillant / Sorbet mangue et rhum / Sorbet poire et alcool de poire / Sorbet pomme et calvados

Votre Plat Chaud

Au choix

- Dos de cabillaud à l'estragon,
- Filet de dorade snacké, sauce dieppoise,
- Magret de canard, sauce miel d'agrumes,
- Longe de veau aux pleurotes,
- Pavé de filet de bœuf, sauce périgourdine,
- Suprême de pintade farci aux cèpes, sauce bolet,
- Suprême de volaille sauce écrevisses.

Vos Garnitures

Deux au choix

- Écrasé de patates douces,
- Écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive,
- Gratin de choux-fleurs,
- Gratin de courgettes gratinées,
- Gratin de pommes de terre,
- Poêlée ardéchoise,
- Poêlée de champignons frais,
- Poêlée de légumes frais de saisons,
- Pommes façon grenailles,
- Risotto aux bolets ou asperges,
- Tomates grappe rôties.

Assiette Fermière

Au choix

- Trilogie Alexandre : Cantal, Brie et Chèvre
- Trilogie Normande : Camembert, Pont l'Évesque et Neufchâtel
- Trilogie Auvergnate : Fourme Ambert, Saint Nectaire et Cantal
- Trilogie Savoyarde : Tomme, Reblochon, Abondance

Accompagnés de mendiants et jeunes pousses

Buffet Dessert Maison

Gâteaux de mariage, saveur à définir :

- Framboises pistache
- Croquant aux trois chocolats
- Passion
- Fraisier (selon la saison)

Pièce Montée : 3.00€ le chou avec un minimum 120 choux

Cascade de Champagne 70 Flutes

Forfait 60.00€ si le champagne est fourni par le client
Forfait 290.00€, champagne Paul Romain, fourni par le traiteur
Café / Petits pains individuel

Vos Boissons du Repas

Eaux plates et pétillantes
Vin blanc chardonnay (1 bouteille pour 5 personnes) et
Vin rouge bordeaux supérieur(1 bouteille pour 4 personnes)

Possibilité autres vin à la carte avec supplément
À disposition le jour de la dégustation

Menu Enfants 25€00 par enfant

Amuse-Bouche
Charcuterie ou Crudités
Burger maison OU nuggets OU poulet rôti
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 (apéritif),
Velouté de butternut, graines de courge et artichauts marinés,
Salade antiparti et falafels,
Salade de fruits frais.

Personne présente au vin d'honneur en plus 25.00€

Frais de déplacement à partir de 90.00€

Déplacement le vendredi et samedi à partir de 100.00€ selon la distance

Dressage par un maitre d'hôtel pour 90.00€ - possibilité de dresser la veille

Possibilité de forfait fermeture pour un montant de minimum de 350.00€ avec une présence de 1 heure à
4h30

Demande d'un forfait de ramassage complémentaire à la suite de la réception le dimanche ou le lundi à
120.00€

Possibilité de location d'une remorque réfrigérer 150.00€ le week-end

45.00€ par heure supplémentaire et par serveur

Ramassage des poubelles si volumineuse à partir de 60.00€

Forfait glaçon à 40.00€ et glace pilée à 35.00€

En dessous de 45 couverts, un supplément de 260.00€ pour le personnel

Nous ne prenons pas de Droit de Bouchon