

Notre Prestation Comprend

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

Votre Vin d'Honneur

(10 pièces à choisir)

Carré de foie gras mangue, Pic de bœuf au Saté, Pic de St-Jacques et fondue de poireaux, Pic tomates et mozzarella, Pince radis et mousse de betterave, Crevette en nénuphar Pic de magret fumé et sa pommes acidulée, Mini cheeseburger, Vol au vent Duxelles de champignons, Pince carotte et ricotta, Tataki de thon rouge et graines de sésame, Mille-feuille de foie gras et pain d'épices, Maki du Périgord

1 animation inclus à choisir

Nous proposons un large choix d'animations froide et chaude.

Soupe champenoise, punch planteur, eaux plates et gazeuses, jus de fruits

VOTRE REPAS

Votre Entrée Froide

Au choix

- Antipasti de légumes grillés et burrata au pesto de Genovese.
- Foie gras aux figes sur pain d'épices, saumon fumé maison et mini blinis
- Foie gras de canard, brioche et figes confites.
- Tartare de St-Jacques et thon rouge à la passion et tuile de sésame
- Tartelette mousse d'asperges, chips de magret fumé et radis croquant.
- Trio des mers : saumon fumé maison, tartare de saumon, segment de pamplemousse et haddock fumé.
- Tartare d'avocat relevée, crevettes sauvages ail et gingembre, vinaigrette à la mangue.

OU

Votre Entrée Chaude

Au choix

- Duo de turbot rôtis, petits légumes du marché et espuma de langoustine
- Filet de Saint-Pierre poêlée vierge de tomates sur tatin de légumes au soleil.
- Noix de Saint-Jacques et médaillon de lotte, écrasé de topinambour, sauce armoricaine.
- Saint-Jacques rôties au Saté, chop suey de légumes croquants au bouillon relevé thaï.
- Velouté de butternuts, graines de courge, foie gras poêlée et petite baguette.

Trou Normand

Supplément 3€00 – 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

- Ballotine de volaille jaune aux cèpes et marrons, sauce foie gras
- Filet d'églefin rôti, sauce hollandaise à l'estragon
- Filet de bar en écailles de courgettes, espuma de crustacés
- Filet de sandre poêlé, sauce vierge au citron caviar
- Grenadin de veau poêlé aux morilles
- Le tournedos Rosini, sauce au Porto
- Pavé de selle d'agneau laqué sauce Saté

Vos Garnitures

Deux au choix

- Ecrasé de pommes de terre à la truffe blanche,
- Gratin de pommes de terre aux girolles,
- Haricots verts frais à l'échalotte,
- Lingots de polenta rôtis,
- Poêlée de champignons frais,
- Poêlée de légumes frais de saison,
- Pommes façon grenailles confites au thym,
- Ratatouille maison,
- Risotto aux asperges,
- Tomates cerises en grappes rôties.

Assiette Fermière

Au choix

- **Trilogie Croustillante** : Croustillant au camembert et à la pomme.
- **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 et pistache
- Croquant aux trois chocolats
- Passion
- Fraisier (selon la saison)
- Saint Honorés (selon la saison)

Pièce Montée : 2.50€ le chou avec un minimum 120 choux

Cascade de Champagne 70 Flutes

Inclus

Forfait de 290.00€ champagne Paul Romain, si fourni par le traiteur

Café / Petits pains individuel

Vos Boissons du Repas

Eau plate et pétillante
Vin blanc Chably et vin rouge Médoc Château Lalande

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 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 et garnitures, fromage, dessert

Menu Végétarien

Légumes Jardinier (*apéritif*),
Velouté de butternut, graines de courge et artichauds marinés,
Salade antiparti et falafels
Salade de fruits frais.

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 jusqu'à une heure après votre départ.

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 40.00€
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