

Tarifs TTC (TVA 10%)

*Pour nous, chaque détail est un luxe, chaque réception une émotion !*

## Le Cocktail Gourmand

8 pièces/Pers **14 €** ou 10 pièces/Pers **16 €** ou 12 pièces/Pers **19 €**

Pépites de foie gras poêlées au spéculos (*atelier culinaire en public*)

Crevettes flambées au whisky (*atelier culinaire en public*)

Sucettes de boudin blanc caramélisés

Briochettes à la mousseline de saumon

Noix de pétoncles aux aromates et tomates confites au Baileys (*atelier culinaire en public*)

Verrine de melon frais et pipette de porto blanc

Assortiments mini brochettes

(Mozzarella basilic pistache, tomate marinée, et olive noire/

Comté, pomme Granny Smith et tomate/

Jambon Serrano, fromage de chèvre et ananas mariné/

Pomme Granny Smith, saumon et chèvre)

Gaspacho Andalou glacé deux couleurs (tomate/concombre)

Carpaccio de bœuf en coupelle/ huile d'olive/basilic et parmesan

## Nos Formules Service à l'assiette

Entrée Froide ou Entrée Chaude + Plat Chaud + Buffet de Fromages + Dessert **54 €/Pers**  
ou

Entrée Froide + Entrée Chaude + Plat Chaud + Buffet de Fromages + Dessert **60 €/Pers**

## L'Entrée Froide au choix !

Coupe aux deux saumons et zestes d'agrumes, chantilly citronnée au pavot et pousses de choux rouges

ou

Fraicheur de saint jacques sa crème verte acidulée à la framboise

ou

Foie gras de canard, pain d'épices finement poivré et gelée de pétales de Rose

**Sup 1 €/Pers**

## L'Entrée Chaude au choix !

Rouget Barbet sauce crémée à l'estragon

ou

Papillote translucide de cabillaud, saint jacques et écrevisses, sauce au porto

ou

Pavé de bar rôti en écailles de pommes de terre et beurre blanc citronné à l'estragon

**Sup 1,50 €/Pers**



## Le Plat Chaud au choix !

Fondant de canard confit et rôti, sauce margaux et sa poire dorée au poivre de Sichuan  
ou

Paleron de veau cuisiné en confit, sauce crémée aux cèpes et bolets **Sup 2,50 €/Pers**  
ou

Volaille farcie forestière, sauce crémée aux cèpes et bolets

## L'accompagnement du Plat Chaud au choix !

Effeillé de pommes de terre aux champignons ou gratin aux girolles ou gratin dauphinois  
Et rosace de carottes ou fagot de haricots verts ou millefeuille de légumes

## Le Buffet de 5 fromages affinés ou service à l'assiette

Ste Maure, Comté, Brie, Munster et Camembert

Mesclun de Salades noix et raisins

Confiture de cerise noire

## Le Dessert, notre pâtissier est à votre service !

Fraisier / Framboisier / Noisella / Lemon tree / Feuillantine chocolat / Mignardises variées / Pièce  
montée/ Wedding cake

Selon votre choix, le prix du dessert est variable et peut comporter un supplément tarifaire.

## Mais aussi...

Petits Pains farinés et Buffet de Café et thé

## Inclus dans notre prestation

Vaisselle porcelaine blanche, verrerie élégance, couverts inox brillant

*(Toutes autres demandes différentes feront l'objet d'une location en supplément)*

Et

## Le personnel de service

(Mise en place, Service et Débarrassage)

Vacation de 10 heures (15H00 - 1H00) pour un cocktail prêt à 18H00

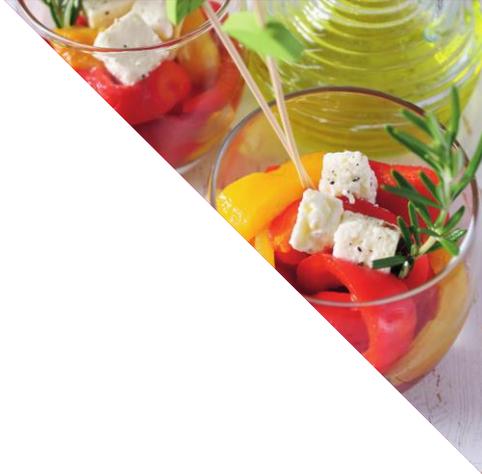
ou

Vacation de 8 heures (17H00 - 1H00) sans cocktail prêt pour 20H00

1 Chef Cuisinier pour 120 personnes environ et 1 Maître d'Hôtel pour 30 personnes environ  
(Si dépassement d'horaire, heure supplémentaire après 1H00 du matin 40 € par Maître d'Hôtel)



Vous fournissez les vins, bulles et softs ! Nous ne prenons pas de droit de bouchon !



## Les options

Punch Maison à discrétion servi en Fontaine électrique **4 €/Pers**  
Trou Gourmand : Récréation de Pamplemousse Rose en sorbet et Porto blanc **4 €/Pers**  
(Ou autre association)



**Les Softs pour le Cocktail et le Repas, non inclus pour la soirée dansante**  
Evian et Badoit (1 bouteille de chaque pour 3 pers) + Jus d'Orange + Coca-Cola + Jus de Pomme  
**4,50 €/Pers**

## LES PLUS

Menu Enfant (de 4 à 10 ans) **15 €/Enfant**  
Melon de saison, émincés de poulet rôti et frites, mini fromage et gâteau au chocolat et confiseries

## Nappage en supplément

Nappes et serviettes coton blanc en fonction de la grandeur et forme de vos tables  
Nappes coton 10 € / la nappe  
Serviettes 1€/ la serviette



## Les Suppléments

Pyramide de macarons multicolores **1,50 €/Pièce**  
**Pièce montée 5€ sup/ pers (à ajouter au prix du menu)**  
**Wedding cake 6,50€ (à rajouter sur le prix du menu)**  
Cascade de fruits frais de saison **4 €/Pers**  
Repas animateur **25 €**  
Location mange debout avec housse intégrale lycra noir **15 € Unitaire**

Buffet du lendemain ou brunch : nous *consulter* !

Frais de déplacement **0.80 € KM A/R** par véhicule départ de Notre Dame D'Oé

