

Tarifs TTC (TVA 10%)

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

Le Cocktail Gourmand

8 pièces/Pers **13 €** ou 10 pièces/Pers **15 €** ou 12 pièces/Pers **18 €**

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 **52 €/Pers**
ou

Entrée Froide + Entrée Chaude + Plat Chaud + Buffet de Fromages + Dessert **57 €/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

