

MENU

TRADITION

Mousseline d'asperges vertes tortillas citron sauce hollandaise

ou

Involtini speck fromage et légumes confits

ou

Pithiviers de la mer julienne de légumes

Pause fraîcheur

Sauté de bœuf méridionale riz camarguais et légumes du soleil

ou

Pintade au thym du Ventoux tomate provençale et écrasé de pommes de terre à l'huile d'olives

ou

Jambon au foin pommes de terre grenailles

Planche de fromages assortis (blanc et sec)

Cascade de fruits

et

Service du gâteau des Mariés

MENU

VERRINE

Verrine Océane
Tartare de St Jacques petit pois menthe
ou
Verrine Fraîcheur
Soupe de melon pastèque au Muscat et pétale de coppa
ou
Verrine Tiramisu jambon de parme

Moelleux foie gras pain d'épice sur lit de salade
ou
Rillettes de bar crémeux d'avocat

Pause fraîcheur

Mijoté de canard persillé
pommes salardaises et tomate provençale
ou
Émincé de noix de veau au cognac
Risotto parmesan et tomate provençale

Planche de fromages assortis (blanc et sec)

Cascade de fruits
et
Service du gâteaux des Mariés

MENU GOURMET

Salade périgourdine (manchon confit, magret, foie gras)
ou

Tartare de St Pierre gambas crème yuzu

Cassolette de la mer sauce homardine

ou

Filet de limande meunière beurre citronné et timbale de riz

Pause fraîcheur

Tournedos de volaille à la crème

ou

Noix de jambon de Bigorre au romarin

Garniture de légumes

Planche de fromages assortis (blanc et sec)

Cascade de fruits

et

Service du gâteau des Mariés

MENU PRESTIGE

APÉRITIF/BUFFET 10 BOUCHÉES ASSORTIES

Assiette tapas, pain surprise suédois

Pique fraîcheur : tomate mozza, speck fromage, crevettes

Bouchées froides : fondant de poisson, choux ail des ours, foie gras pain d'épices, tartare de saumon, mousseline de légumes

Bouchées chaudes : acras, briochette escargot, muffin aux légumes, croustillant de st Jacques, tartelette salée au comté

ENTRÉE

Feuilleté aux ris de veau cèpes et bolets

ou

Saumon Gravlax crème tzatziki

ou

Salade périgourdine (manchon confit, magret, foie gras)

TROU NORMAND (liste en pièce jointe)

PLAT CHAUD

Mijoté de canard persillé

ou

Suprême de poulet au jus de morilles

ou

Caille en crapaudine (désossée farcie)

ou

Souris d'agneau confit au thym

Garniture de légumes

Planche de fromages assortis (blanc et sec)

DESSERT

Cascade de fruits

et

Service du gâteau des Mariés

MENU COCKTAIL

Avec animation

APÉRITIF

BUFFET 12 BOUCHÉES ASSORTIES

Assiette tapas, pain surprise suédois

Pique fraîcheur : tomate mozza, speck fromage, crevettes

Bouchées froides : fondant de poisson, choux ail des ours, foie gras pain d'épices, tartare de saumon, mousseline de légumes

Bouchées chaudes : acras, briochette escargot, muffin aux légumes, croustillant de st Jacques, tartelette salée au comté

STAND ANIMATION (faire le choix de 2 animations)

Découpe de jambon cru Serano

ou

découpe de saumon gravlax

ou

Plancha de poissons (saumon, lotte, rouget, loup de mer)

ou

plancha de viandes (bœuf, poulet, porc, canard)

ou

Burgers (bœuf, jambon, légumes)

PLAT CHAUD

Mignon de poulet jambon cru

ou

Mijoté de canard persillé

ou

Limande meunière

ou

Émincé de veau à la crème de cognac

Garniture de légumes

Planche de fromages assortis (blanc et sec)

DESSERT

Cascade de fruits

et

Service du gâteau des Mariés

MENU BUFFET FROID

APÉRITIF

Pizzas
Assortiment d'olives
3 minis verrines
Duo de fromages
Feuilletés apéritif

REPAS

Chiffonnade de charcuteries
Cascade de crudités
Antipasti sur lit de salade
Tomates mozzarella
Terrine de poissons
Trio de viandes froides

Planche de fromages assortis (blanc et sec)

Buffet de desserts
Mousse au chocolat, crème caramel, salade de fruits, petits fours,
panna cotta...

et

Service du gâteau des Mariés

café

MENU ENFANT
de 5 à 12 ans

Salade fraîcheur

Blanc de poulet à la crème

Gratin

Fromage

Dessert

Nos Tarifs TTC 2025

Menu tradition : 27,50€

Menu verrine : 35,15 €

Menu gourmet : 36,75€

Menu prestige : 45,30€ /personne supplémentaire au cocktail 15€/PERS

Menu cocktail animation : 41€ /personne supplémentaire au cocktail 18€/PERS

Menu buffet froid : 33,20€

Menu enfant : 17,50€

CAFÉ OFFERT POUR TOUT LES MENUS

Conditions :

Les tarifs sont TTC et comprennent pain (miche portion et pain tranché), matériel de cuisine, vaisselle nécessaire pour la prestation repas, service de la réception avec présentation du dessert 00h30 maxi service se terminant à 2h30 ; au-delà de cet horaire le dépassement des heures sera facturé 25€ de l'heure par collaborateur présent.

Des frais de déplacement pourront être facturés au-delà d'un rayon de 30 km.

Le choix de l'entrée, du plat et du dessert est précisé au moment de la signature du devis.

Un acompte de 30% est demandé à la signature du devis. Cet acompte sera remboursé uniquement en cas d'évènement grave. Le reste est dû 8 jours avant la réception.

Le nombre exact de personnes est validé 15 jours avant la réception. Pour toute annulation de repas après ce délai, un forfait de 5€ par personne sera appliqué.

Toute vaisselle cassée par un participant sera facturée.

Le déroulé de la réception ainsi que la liste des boissons à servir sont à préciser minimum 15 jours avant la réception.

Nous nous réservons le droit à une majoration : hausse tarifaire des charges sociales et fournisseurs.

Le devis est valable pour une durée de 1 an.

En option, selon vos envies sur demande de devis :

Nappage : Nappe tissu 14€, nappe ronde in-tissée 13€, nappe in-tissée rouleau de 50m 50€, serviette tissu 1,50€, serviette in-tissée 0,50€, housse de chaise 2,00€

Mise en place du couvert 96€

Fontaine à champagne 80€

Serveur 25€ / heure par serveur pour le vin d'honneur

Buffet de dessert 4,50€ la part

Gâteaux des Mariés en fonction de vos choix