

Menu Premium

99€/pers



INCLUANT :

- Le repas complet en service
- La mise en place de la salle selon votre plan
- Le nappage en tissu blanc
- Les serviettes présentées en pliage (couleur au choix)
- Le chemin de table et les pétales (couleur au choix)
- Le centre de table (chandelier ou photophore)
- La vaisselle en porcelaine et verrerie
- Les boissons soft du cocktail et repas
- La préparation de votre réception sur plusieurs RDV
- Les conseils de notre société (35 ans d'expérience)
- Vous pouvez fournir les alcools sans droit de bouchons



-(ADAPTABLE SELON LES EXIGENCES DE NOTRE CLIENTÈLE, ALLERGIES, RELIGIONS, VÉGÉTARIENS ETC...)

RÉCEPTION MINIMUM 50 PERSONNES
(MOINS NOUS CONSULTER)
FACILITÉ DE PAIEMENT EN PLUSIEURS FOIS
JUSQU'À 9 MOIS APRÈS LA RÉCEPTION

COCKTAIL 1H00

A VOTRE DISPOSITION (PRÉSENTATION EN FONTAINES) À DISCRÉTION
- EAU PLATE ET PÉTILLANTE, COCA ET JUS DE FRUITS

GOURMANDISES :

6 AMUSE-BOUCHE / PERSONNE
(CANAPÉ, PAIN SURPRISE)

REPAS

Entrée au choix:

- Délice du sud-ouest au foie gras et magrets de canard accompagnés d'une salade saisonnière et grains de noix.
- Symphonie de truite saumonée, tartare de tomate, valse de légumes et aneth
- Rond de foie gras sur toast et pain d'épice, jeunes pousses, fleur de sel et son confit d'oignon
- Coquille de la mer au saumon, macédoine de légumes, couronne provençale et bouquet
- Chiffonnade de jambon fumé et boules de melon agrémentées de tomate et salade verte.

Plat chaud au choix :

- Jambonnette de canard farci, sauce vendangeur, raisins frais, écrasé de pomme de terre et ses légumes maraichers.
- Colin d'Alaska et noix de Saint-Jacques accompagnés de fondue de légumes et petites pâtes
- Suprême de volaille et sa sauce onctueuse aux morilles, gratin paysan, fagot d'haricots au lard et ses allumettes de légumes
- Médailon de veau à la forestière et son risotto accompagnés de tomate Provençale et sa julienne de légumes.
- Mijoté d'agneau façon tagine, gratin dauphinois et ses petits légumes
- Filet mignon de porc en croute, duxelles de champignons, pomme cocotte et son flan de légumes en duo.

Fromage :

Brie et comté sur lit de salade

Dessert :

Corbeille de fruits frais

Café

Boisson : à discrétion pendant toute la réception :
Eau plate et pétillante