

# Menu Douceur

à partir de 34.90 €

## ENTRÉES

Cassolette de la mer aux petits légumes , sauce safranée

ou

Ballotine de saumon farci à la rillettede thon,  
sauce fraîche aux herbes et pommes

ou

Salade du terroir autour du canard

## PLATS

Filet de poisson blanc & sa crème infusée aux St Jacques

ou

Sûpreme de poulet et sa crème de Whisky aux fruits secs

ou

Médailon de mignon de porcet sa sauce agrumes/ miel

## FROMAGES

Assiette de 3 fromages A.O.P - salade

ou

St Marcellin rôti sur pain épices caramel au cointreau

## DESSERTS

Caramba

( Mousse Caramel, amande, biscuit chocolat et croquant praliné)

Ou

Pêché Mignon

( Mousse chocolat blanc, pêche et croquant caramel au beurre salé)

Ou

Assiette gourmande de desserts +2.00 €

Ou

Pièce montée 3 choux, modèle cône +5.50 €

Entrée + plat +fromage+ dessert 38.50 €

Entrée + poisson + viande +fromage+ dessert 45.50 €

# Menu Plaisir

à partir de 42.50 €

## ENTRÉES

Gravlax de saumon, espuma au citron vert et vinaigrette passion

ou

Toblerone de foie gras de canard et magret fumé, gelée au cointreau

ou

Déclinaison Terre & Mer

(Tataki de boeuf mariné, foie gras, gravlax de saumon, verrine)

## PLATS

Médailon de Lotte et beurre blanc vanillé

ou

Filet de Saint Pierre et crème de Langoustine

ou

Filet de Caille jus au thym et figues

ou

Filet de Veau , crème de porto rouge aux échalotes

## FROMAGES

Assiette de 3 fromages A.O.P - salade

ou

St Marcellin rôti sur pain épices caramel au cointreau

## DESSERTS

Passionata

( crémeux passion, mousse chocolat lait, dacquoise)

Ou

Vendôme

(Nougat et Framboise)

Ou

Fraisier

Ou

Assiette gourmande de desserts +2.00 €

Ou

Pièce montée 3 choux, modèle cône +5.50 €

Entrée + plat +fromage+ dessert 46.90 €

Entrée + poisson + viande +fromage+ dessert 56.90 €

# Menu **BAMBIN**

à partir de 10.40 €

Assiette de charcuterie du Terroir  
Ou Salade piémontaise  
Ou 1/2 tranche de foie gras de canard

## **Plats de viandes (1 au choix)**

Suprême de poulet et gratin de pommes de terre sarladaise  
Ou  
Hachis parmentier de canard confit

Mousse au chocolat  
Ou Tarte au pommes  
Ou Mini assiette gourmande de desserts (+1.00 €)  
(\*1 chou pièce montée parfum à définir + 1.90 €)

Entrée + plat +fromage+ dessert 12.90 €

\*Jusqu'à 12 ans\*



# Assiette ANGLAISE

à 15.80 € (hors boissons, hors vaisselle)

Assiette de charcuterie

( Bavaroise de Foie gras, Jambon de Pays , Coppa , salade composée)

+

Plateau de 3 Fromages à partager

(Camembert affiné , Chèvre Cendré, Comté affiné)

+

-Assiette de desserts (selon sélection des mariés )

\*Option café assiette anglaise + 1.00 €

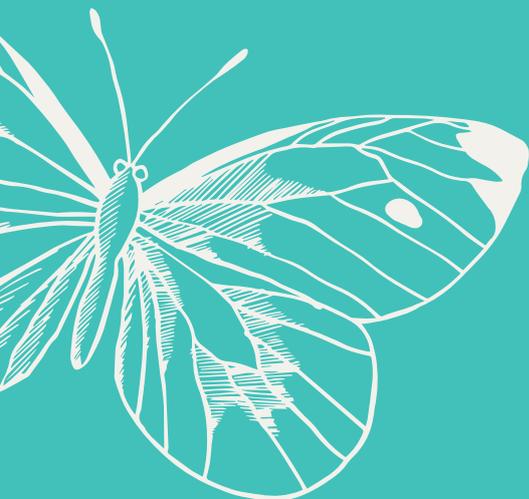
\*Location Vaisselle +1.95 €

( 1 verre à vin , 1 verre à eau , 1 jeu de couvert, 1 assiette pour le plat 1 assiette dessert)

\*Option boissons Assiette Anglaise

( vin Rouge ou Rosé , coupe de Pétillant 3.50 € )

**Frais de Service assiette Anglaise +3.50 € / convives présents**



# PRESTATION SOIRÉE

## Formule à partir de 27.30 €

\*Verrines de mousses (fruits rouges , carambar et chocolat) 1.95 € / pièce  
(5.85 € / 3 pièces par pers.)

\*Cascade de Fruits frais (composition selon fruits de saison)  
4.90 € /pers

\*Ananas frais pré coupé 0.50 € / pers

\*Assortiments de mignardises sucrées  
(minis moelleux au chocolat, choux farcis, mini éclairs) 5.85 € / 3 pièces par pers

\*Assortiments de mini macarons  
3.80 € / 2 pièces par pers

\* Mini moelleux au chocolat 0.40 € / pièce

\*Assortiments de verrines desserts pâtisseries 1.95 € / pièce  
(3.90€ / 2 pièce par pers)

\*Assortiments de mini choux pâtisseries 1.95 € / pièce

*-serviette cocktail comprises-*

Option Café +1.00 €/ pers (avec prêt du percolateur Offert)

Option +0.30 € tasse+ cuillère

Option Brioche ronde sur plateau pour le bal à 1.50€/pers. (hors garnitures)(4.00€ avec)

**\*Mise en place et service du buffet 35 €/heure par serveur présent et 35 €/heure par cuisinier présent**

**\*Avec service -Prévoir une présence minimum de 02h00.  
soit 2 serveurs et 1 cuisinier.**

# LES OPTIONS

## BOISSONS

Apéritif avec ou sans alcool à partir de 2.90€ / pers  
(cocktail au vin blanc , punch, sangria + 3.00 € )

Accord mets & vins (selon vos goûts) à partir de 15.50 €/ pers  
(vin entrée, vin plat et fromage, vin de dessert)

La cascade de crémant de Touraine avec mise en place  
vin fourni par nos soins 2.35 € / pers ( Location coupe spécifique pour cascade 0.50 € )

Café / Thé + 1.00 € /pers

## VAISSELLE

Location de vaisselle à partir de 6.75 € (2.80 € enfant)

Entrée + plat + fromage +dessert+ café  
(set avec doublage couvert 4 assiettes 2 jeux couverts 2 couteaux 2 fourchettes  
1 cuillères 1 verre à vin et 1 verre a eau+1 tasse+ 1 cuillère café+ 1 flûte)

Flûte supplémentaire + 0.60 € / pers

Tasse +cuillères supplémentaire + 0.45 € / pers

(si la salle n'est pas correctement équipée de vaisselle et de système de lavage )  
(Livraison de votre matériel +25.00 €)  
(Vaisselle cassée facturé en supplméent +0.50 €)

## NAPPAGE

Nappage rectangle blanc non tissée, serviette blanche Qualité supérieure "aspect tissu" blanc/ Pain .

Options:

Supplément serviettes colorées: 18,50 € /50 pièces

Nappage table ronde blanc "aspect tissu" 180cm 24 €/ nappe - couleur 25,50 € (pour table de 160cm)

Nappage table ronde blanc "aspect tissu" 240cm 27 €/ nappe - couleur 28,50 € (pour table de 180 cm)

Location Nappage table ronde tissu blanc 180cm (lavage compris ) 28 € / nappe

## INTENDANCE

Dressage du couvert + nappage de votre salle la veille de la prestation facturé 90.00 €

\* Selon nombre de couverts, prévoir min .01h30 à 02h00 de dressage.

Le pliage des tables et des chaises en fin de prestation + 1.00 €/pers)

*\*Dépassement d'horaire supplémentaire si délais de passage à table 14h30 max. non respecter  
d'1 heure de retard 35 €/heure par serveur présent et 35 €/cuisinier présent*

*\*Notre prestation se termine en fin de repas avec café servi à table ou au bar.*

# CONDITIONS

## CE QUI EST COMPRIS

\*NOS MENUS COMPRENNENT :

\*La mise en place (pain ) et le débarrassage de vos tables.

\*Le débarrassage de la vaisselle disponible et de votre décoration (rangement tables et chaises par vos soins). Si vaisselle restante alors que notre prestation est terminée vos devrez nous la rapporter le lendemain.

\*Nappage in tissé pour table rectangle BLANC

\*Serviette in tissée (BLANC)

\*Petit pain individuel de Campagne et pain tranché mis en corbeille pour le reste du repas.

## CE QUI EST NON COMPRIS

NOS MENUS NE COMPRENNENT PAS :

Installation des tables et chaises

Le dressage de votre salle de réception la veille ,sera facturé 90 €  
(Comprend la mise en place du nappage / serviettes /dressage de la vaisselle)

Après le repas : débarrassage des tables et des chaises à votre charge.

Le débarrassage de la vaisselle se fera par nos soins, en cas d'impossibilité par nos soins de récupérer toute la vaisselle , celle-ci devra nous être retournée les jours suivants

Le matériel de cuisson : pour un lieu ou une cuisine non équipé, un forfait de location vous sera facturé 50 €

Les éléments décoratifs de vos tables

(composition florale, chemin de table, décoration selon votre thème)

Le service n'est pas inclus dans nos menus:

Option 1: \*Service à table par nos soins(repas et café) 7,00 € / convive présents  
(débouchage, service et rangement des bouteilles à votre charge)

Option 2 : \*Service à table et service du vin par nos soins (repas, vin et café) 8,50 € / convive présent  
(Service du 1er verre du repas, puis les bouteilles seront posées sur table, vin fournit,déboucher, et rangement des bouteilles par vos soins)

Option 3 : \* Service à table par le client (1 serveur pour 15 pers.) 1 chef de salle de notre équipe pour gérer vos serveurs, et l'organisation de la vaisselle , 6,00 € / convive présent