



Menu Gourmand

Apéritif :

Punch ou Kir, Soda, Jus de Fruits Eaux Gazeuses

Fours Salés : Allumettes au fromage, Choux à la Béchamel,
Tartelettes aux Légumes, Feuilletées aux Céréales, Allumettes
aux Pavots, Mini Quiche Lorraine

Et

Assortiment de Cuillères de Porcelaine : Guacamole & tomates
confites, Rouleaux Jambon cru et Fromage de Chèvre Frais,
Mini Perle au Thon, Poivrons confits et Fromage frais

Entrée froide :

Millefeuille d'Aubergines et son coulis au Basilic

Ou

Mousseline de Saumon Sauce Vierge aux Câpres, Huile de
Coriandre

Et/ ou Entrée Chaude :

Feuilleté au Rouget sur fine fondue de poireaux

Ou

Crumble au Caviar d'aubergine

Plat Principal :

Rouelle Poulet aux Écrevisses Relevé à l'estragon Tomaté

Flambée au Cognac

Ou

Gigie d'Agneau Rôtis au Confit D'Ail et

Jus de Romarin

Ou

Magret de Canard du Sud-Ouest et Crème Forestière

Et

Gratiné d'Agata et Fagot d'Extra Fin

L'Ardoise de Fromage de Nos Provinces

ou

Dessert :

Pièce montée ou Gâteaux au Choix

Boissons de repas à Volontés :

Vin rouge et rosé

Eau Plate

Café

Prix du Menu :

Minimum 20 adultes

Nos prestations Comprennent :

Location de la salle
Mise en place
Vaisselles, Verreries
Nappes et Serviettes en Tissus Damassé,
Glaçons

Décoration inclus dans le tarif :

Décoration du Buffet d'apéritif
Housses de chaise
Photophores ou Chandeliers
Décoration de Table en Granulé de Couleur au Choix

Personnel de Service et de Cuisine

49.80€ ttc par personne (dont TVA 10%)

Formule avec 1 entrée, plat et dessert

Ou

Formule avec 1 entrée, plat et fromage.

56.80€ par personne (dont TVA 10%)

Formule avec 1 entrée, plat, fromage et dessert

Ou

Formule avec 2 entrées, plat et dessert

Repas enfant de 3 à 12 ans : demi-tarif

