



Apéritif : à partir de 17h30/18h00

1 choix à définir en-dessous de 100 invités, 2 choix au-dessus

➤ **Framboisine :**

Cocktail de Crémant de Bourgogne et crème de fruits rouges avec des brisures de framboises.

➤ **Soupe Champenoise :**

Crémant de Bourgogne, Cointreau, jus de citron, limonade et sucre de canne

➤ **Sangria blanche :**

Vin blanc, grand Marnier, limonade, cannelle, citron, badiane

➤ **Mojito :**

Rhum blanc, jus de citron vert, feuilles de menthe, sucre cassonade et Perrier

➤ **Planteur punch :**

Rhum blanc, sucre de canne, vanille, jus de fruits exotiques, goyave, ananas, ...

- Jus de fruits locaux : Pêche, pommes, fruits rouges, ...
- Sodas : Coca-Cola, Schweppes agrumes, ...
- Eaux minérales plates et gazeuses

Service, vaisselle, nappage des buffets et serviettes cocktail

Boissons à volonté pendant la durée de l'apéritif 6 €/pers

Cocktail :

8 pièces	<u>10 €/pers</u>	12 pièces	<u>15 €/pers</u>
10 pièces	<u>12.50 €/pers</u>	15 pièces	<u>18 €/pers</u>

Pièces froides :

Les Verrines

- Mousseline de carottes au lait de coco et citron vert, St Jacques marinées
- Panacotta de petits pois et caviar de tomates
- Carpaccio de bœuf, copeaux de parmesan et pesto

Les toasts :

- Assortiment de wraps : chorizo/poivronnade, jambon blanc/ fromage frais, ...
- Dôme de foie gras, miel et pistaches
- Pyramide de chèvre frais et confit de coing
- Pain bagnat au thon, tomates et jeunes pousses d'épinards
- Toast rosette Lyonnaise, beurre moutarde à l'ancienne

Les brochettes fraîcheurs : suivant la saison 2 variétés à définir

- Tomate cerise, bille de mozzarella,
- Duo de melon et pastèque
- Poulet mariné provençal, tomate
- Crevette, ananas et coco

Les mini sandwiches :

- Briochin à la mousse forestière et compotée d'oignons
- Pain nordique au saumon fumé
- Navette sésame au jambon cru, tomates, mozzarella

Pièces chaudes :

Petits fours croustillants :

- Madeleine chorizo et courgettes
- Gougères au Comté
- Mini canelés : olives, parmesan, pesto
- Chou croquant aux escargots
- Tartelette saumon, épinards et ricotta
- Mini hot-dog au cheddar
- Mini burger
- Croque-monsieur

Saveurs exotiques :

- Croustillant gambas aux céréales
- Acra de morue
- Samossas aux légumes et curry
- Nem de poulet

Les corolles gourmandes : uniquement sur cocktail 12 ou 15 pièces

- Parmentier de canard confit et patate douce
- Crumble de légumes et fondant de veau
- Cabillaud et patate douce

Animation culinaire réalisée par un cuisinier :

En supplément : 2.50 €/pers pour 1

Froides

- Saumon fumé entier de Norvège Label rouge, pain de seigle et beurre salé
- Terrine de foie gras au Porto blanc, pain d'épices et confit d'oignons
- Tartare de bœuf Charollais sur toast croustillant

Pour 120 personnes minimum :

- Jambon à l'os fermier et condiments
- Jambon cru Serrano sur griffe, découpé en chiffonnade sur un toast de tapenade d'olives vertes

Chaudes :

- Brochettes de magret de canard aux figues
- Gambas décortiquées, marinées à la provençale et flambée au Pastis
- St Jacques poêlées à la fleur de sel et flambées au Cognac
- Pépites de foie gras poêlé sur un toast de pain d'épices
- Mini quenelles et crème de champignons





Entrée :

**Clafoutis de courgettes et tomates cerises,
au chèvre frais, poulet mariné au romarin,
Bouquet de mesclun à l'huile de sésame.**

Ou

**Médailon de saumon, salade de perles marines,
Crevette, mayonnaise au pesto.**

Ou

**Tarte fine aux légumes du soleil et filets de caille rôtis
Sauce vierge. *Entrée chaude***

Le plat chaud :

**Tournedos de canard, sauce au miel et citron
Ecrasé de patate douce et poêlée de légumes wok.**

Ou

**Paleron de veau confit, jus au romarin,
Brochette de pomme de terre grenaille rôties et moelleux de légumes à la provençale**

Ou

**Suprême de volaille rôti, sauce aux écrevisses,
Crumble de légumes et rosace de pomme Anna.**

Ou

**Dos de cabillaud aux courgettes et tomates confites,
Riz safrané et aubergines à la parmesane.**

Faisselle de fromage blanc crème ou coulis de fruits rouges

Ou

½ St Marcellin et pain aux noix

Pièce montée en choux (1/pers) ou en macarons (2/pers) *en supplément + 2 €/pers*
Présentoir pour Fontaine de Champagne (champagne non fourni)

Gâteaux des mariés : 2 choix à définir

Présentés puis servis à table avec une brochette de fruits frais

- Croustillant au chocolat et feuillantine craquante
- Biscuit brownies, crémeux caramel et mousse poire
- Framboisier ou fraisier
- Biscuit Dacquoise aux amandes, compotée de framboises et mousse fruits exotiques
- Biscuit Coco, crémeux Yuzu, mousse ananas et ananas poêlés

Café, Thé, Infusion



Entrée :

Verrine aux crevettes et tartare de St Jacques au citron vert,
Crèmeux d'avocat et lentilles corail, gressin au sésame.

Ou

Marbré de foie gras de canard aux abricots et pépites de magret fumé,
Tartelette au confit d'oignons et petit pain Bretzel, bouquet de mesclun

Ou

Cannelloni au saumon fumé, petits légumes et fromages frais aux herbes,
Toast de pain de mie noir, sucrose à l'huile de sésame

Le plat chaud :

Noix de veau flambée en salle, sauce crémée aux éclats de morilles,
Ecrasé de pomme de terre aux olives et tian de légumes à la provençale.

Ou

Ballotine de volaille fermière aux courgettes et tomates confites, jus au basilic,
Risotto Arborio aux petits légumes, poêlée de champignons.

Ou

Filet de canard en croûte, pommes poêlées au Calvados, réduction de Porto,
Mousseline de patate douce et poêlée de légumes de saison.

Ou

Pavé de sandre en croûte de noisettes, sauce au Coteaux du Layon
Moelleux de courgettes à la menthe et risotto aux petits légumes.

Fromage blanc crème ou coulis de fruits rouges

Ou

Assiette de 3 fromages, confiture de coing et pain aux noix (Chèvre frais, St Marcellin et Comté)

Pièce montée en choux (1/pers) ou en macarons (2/pers) *en supplément + 2 €/pers*
Présentoir pour Fontaine de Champagne (champagne non fourni)

Assiette gourmande :

Tartelette citron et framboises,
Verrine caramel/beurre salé, chocolat et noisettes.

Ou

Dôme au chocolat, cœur coulant crème brûlée,
Salade d'ananas infusé à la menthe fraîche.

Café, Thé, Infusion

La prestation comprend :

Le nappage et les serviettes en papier non tissé, couleur à définir

Option nappage en tissu blanc (1 pour 10 pers) et serviettes blanches : **+2€/pers**

la vaisselle, le pain,

Les eaux minérales plates et gazeuses (1btlle pour 3) de chaque (bouteille plastique) Option bouteille en verre : **+ 1 €/pers**

Le service jusqu'à 01h00 du matin, nous prévoyons 1 serveur pour 30 convives

Sous la responsabilité d'un maître d'hôtel et personnel nécessaire en cuisine

Les tarifs indiqués ci-dessus s'entendent sur une base de 100 personnes, un supplément sera appliqué en fonction du nombre de personnes :

- ✓ Entre 70 et 100 invités : **+ 150 €**
- ✓ Entre 50 et 70 invités : **+ 250 €**
- ✓ En dessous de 50 : **+ 350 €**

Dérivé possible des menus :

Amuse-bouche en remplacement de l'entrée

2 € de moins par personne

Amuse-bouche : En verrine

Velouté de courgettes à la menthe fraîche, mousse de chèvre frais et minestrone de chorizo

Panacotta de petits pois, délice de tomate, pépites de magret fumé et pignon de pins

Fraîcheur de foie gras de canard, compotée de poires et crumble de pain d'épices

Quinoa aux cranberries et graines de courges, caviar de tomates et St Jacques poêlées

Gaspacho de carottes au lait de coco et citron vert, brochette de crevettes

Prestations possibles en supplément :

- ✓ Menu dégustation : Pièces cocktails, entrée, plat avec garnitures et desserts **25 €/pers**
- ✓ Menu enfant
Servi à table : soda, jus de fruits, 4 bouchées apéritives, Blanc de volaille, Gratin Dauphinois et gâteau choc **15 €/pers**
Lunch box : jus de fruits, Chips, quiche Lorraine, club sandwich Jambon/fromage, compote et brownies **12 €/pers**
- ✓ Menu prestataire : entrée ou mise en bouche, plat et dessert du menu choisi **25 €/pers**
- ✓ Supplément frais de déplacement en fonction du lieu de réception **A VOIR**
- ✓ Fermeture 2 serveurs jusqu'à 4 h du matin **400 €**
- ✓ Rafraîchissement avant la cérémonie Laïque : citronnade, orangeade, eaux (verres jetables) **1.50 €**
- ✓ Plateau de fromage secs sur chaque table **3 €/pers**
- ✓ Buffet de desserts **4 €/pers**
- ✓ Mignardises pour la fin de soirée **1 € /pièce**
- ✓ Soupe à l'oignons pour la fin de soirée (*avec croûtons, gruyère, bol et cuillères jetables*) **2.50 €/pers**
- ✓ Plateau de charcuterie pour la fin de soirée **38 €/plateau env 12 pers**
- ✓ Fontaine à chocolat et ses gourmandises **3 €/pers**
- ✓ Buffet pour le lendemain **à partir de 18 €/pers**