

Menu Premium 99€

Incluant :

- Le repas complet en service aux tables jusqu'au café
- 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

Détail de la réception

Cocktail 1h :

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)

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*
- Médaille 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 croustade, 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

(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