

Menus évènement / célébration

COCKTAILS

**Mise en volume de nos buffets pour votre cocktail
8 pièces cocktail par personne, et deux pièces cocktail servies sous forme de
post animation, devant les convives, pendant le vin d'honneur.**

- **Au choix sur notre carte des pièces cocktail**
Nous pouvons également les réaliser à votre convenance

Animation culinaire :

**Foie gras poêlé
Saumon gravlax**

Nous réalisons sur mesure d'autres animations culinaires à votre demande

ENTRÉE

**Cannelloni de saumon fumé au fromage frais,
Chichoumée et blinis**

Ou

Terrine de foie gras de canard, toasté de pain spécial, confiture de saison

Ou

**Croustillant de gambas en Kadaïf
Tagliatelles de légumes et caramel de soja**

Ou

**Artichaud poivrade rôti au lard fumé
Jeunes pousses de salade à l'huile de noisette et copeaux de parmesan**

Ou

Tartare de poisson selon arrivage, sauce vierge

PLATS

**Médailon de veau braisé, jus de cuisson
Ecrasé de pommes de terre de saison à l'huile de truffe
Légumes de saison**

Ou

**Suprême de volaille, sauce foie gras
Ecrasé de pommes de terre de saison à l'huile de truffe
Légumes de saison**

Ou

**Filet de bar cuit à l'unilatéral, sauce crustacés
Risotto crémeux et mini légumes**

Ou

**Dos de Cabillaud rôti, sauce safranée
Risotto crémeux et mini légumes**

FROMAGE

**Brie de région affiné par nos soins
Crème Mascarpone à la truffe « spécialité du Chef »
Salade verte**

Ou

Déclinaison de fromages AOC à l'assiette et salade verte

DESSERT

Options au choix : Naked, Piece-montée en choux, mignardises, farandole de gâteaux, macarons, fruits, dessert à l'assiette.....

Pain individuel 2 par personne

Selon vos goûts, nous réalisons à votre demande tous types de mets et créations culinaires personnalisés sur mesure.

Tarif Repas de Mariage personnel inclus : 70 euros par personne

Prix du menu enfant : 18 euros par enfant

Forfait boisson soft vin d'honneur et repas « sodas, eau plate, eau gazeuse, vin rouge, vin blanc, café et thé » : 25 euros par personne

Soupe champenoise : 12 euros par personne

Champagne : 20 euros par personne

Droit de bouchon : 10€

**Bar de nuit sans limite d'horaires : 20 euros par personne
« Mini burger, cocktail maison, soft »**

Après minuit, un tarif de 30 euros par salarié sera facturé pour le service