

LE MENU VIN D'HONNEUR ET REPAS

97€ HT à partir de 80 personnes
93€ HT à partir de 90 personnes
90€ HT à partir de 100 personnes
86,50€ HT à partir de 110 personnes
84,50€ HT à partir de 120 personnes
83€ HT à partir de 130 personnes
81€ HT à partir de 140 personnes
80€ HT à partir de 150 personnes

Ce tarif inclus :

Le service au bar et en salle, Le nappage juponné
La verrerie, Les glaçons, Les serviettes
Décoration des buffets
Les lunchs sales ci-dessous 20 pièces / convives
Dont le dessert
Dont Animations

Assortiment de canapés salés

Les pains surprise

- Cygnes surprise

Fromage bacon moutarde au miel, saumon fumé, jambon cuit et purée de tomate, fromage au pesto

- Grappe de raisin surprise

Mousse de foie, paté de campagne, jambon sec, fromage frais ail et fines herbes

Les pièces froides

- Canapés réception

Mousse d'anchois, tapenade, roquefort, œufs de lump, saumon, mousse de canard, fromage curry menthe,

Jambon cru, fromage au noix, mousse d'avocat, jambon de volaille

- Canapés en cuillère

Purée de panais préparation magret de canard enrobé au miel et confiture de clémentine,

Purée de patate douce noix de saint jacques et purée de mangue,

Purée de topinambour préparation de foie gras et fruit sec

Carpaccio de bœuf et parmesan

- Assortiment de pâtes sur brochettes

Roulés de fromage frais et champignons, roulés de chèvre, lasagne de saumon fumé, ravioles, poulet coco

- Assortiment de tortillas garnies

Poulet, jambon Serrano, légumes chèvre saumon fumé

- Les mini verrines cocktails :

- Ananas, poivron rouge, tofu, lentilles verte et lait de coco
- Bulgour, petits pois, asperges, tomates confites et menthe
- Haricots rouges, lait de coco, maïs, tofu et riz
- Fèves de soja, quinoa, tofu et framboise
- Foie gras aux pomme chèvre miel
- Pesto mozzarella, saumon citron

Les pièces chaudes

- Mini burger
- Mini hot dog de volailles
- Mini nems crevette
- Mini samossas
- Mini tartelettes salées

Les stands Animations inclus 2 au choix

Supplément animation : 5€ HT par personne

Stand animation fruits de mer

Huitres, moules, crevettes, vinaigre à l'échalotes, citron, beurre, mayonnaise, Aioli, pain de seigle

-Stand animation saumon

Découpe en public
Saumon fumée façon gravelax
Accompagnée de sa brioche et de sa crème citronnée

-Stand animation charcuteries

Jambon Bellota, Chorizo, Lomo, toast grilles

-Stand animation charcuteries

Foie gras Foie gras mi-cuit à l'armagnac et au spéculoos
Pain figues abricot, pain complet

-Stand animation plancha

Caisson en public
Viands: dinde marinée, boeuf mariné
Poissons et crustacés : seiche persillée, Saint Jacques

Le repas

*Mise de table avec nappage et serviettes tissus blanc
Verrerie, couvert et assiette porcelaine
Pains, eaux minérale plate et gazeuse, et service compris*

Mise en bouche

Soupe de melon à la menthe fraîche
Où
Tartare de légumes du soleil

Plat principal

Filet de bar rôti sauce aigre douce,
Ecrasée de pommes de terre au Mascarpone
Poêlée cévenole aux marrons et pleurotes

Ou

Paleron de veau confit sauce poivre,
Gratin de pommes de terre à la crème fraîche et millefeuille d'aubergines

Ou

Filets de caille rôti aux figues sur tarte fine aux champignons,
Moelleux de pommes de terre Cœur coulant aux morilles

Ardoise du Fromager

Chèvre fermier du pic St Loup
Confiture cerise et son mesclun

Desserts

Pièce montée à la nougatine 2 choux / pers

Ou

Gâteaux Personnaliser à étage
Aux fruits ou chocolat

Café

Café en libre-service

Les options de ce menu

Le vin:

Vin en deux couleurs au choix au tarif de 4€ HT par personne
A volonté pour le repas jusqu'au dessert

Les Cocktails :

Punch et sangria 4,50€ HT le litre
Soupe de champagne, apéro sript et mojito 8€ HT le litre

Les Boissons :

Pack Softs : eau minérale plate et gazeuse, coca cola et zéro, jus de fruit 1€50 ht
Vin domaine Saint Christol 1€60 HT par couleur et par personne
Location de machine à bière : 25€ HT la location puis 90€ HT le fut de 30 litres percuter (120 bières par fût)

Le menu enfant :

25€HT par enfant

Dégradation de matériel :

Nappe de table 80,00 € HT la nappe
Casse du matériel voire condition de location