

FORMULES REPAS TOUT COMPRIS

FAIRE UN CHOIX UNIQUE POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES

NOS COCKTAILS & VINS D'HONNEUR

- **Cocktail N°1** (servi à table) - 10 €

*Un Cocktail maison, parfumé au Grand Marnier, citron vert,
Couvert d'un Vin Champenois, Olives Taggiasca et Mélange salé sucré*

- **Cocktail N°2** (servi à table ou en buffet 30 min) - 20 €

*Un Cocktail maison, parfumé au Grand Marnier, citron vert,
Ananas et couvert d'un vin champenois, Olives Taggiasca et Mélange salé sucré
Feuilletés, Gougères Au Fromages Affiné*

- **Cocktail N°3** (servi en buffet et d'une durée de 1 heure) - 28 €

*Apéritifs au choix à discrétion, hors champagne,
Accompagné de 5 feuilletés, gougères et mini tartelettes sablés
2 Variétés de Toast Canapés selon la saison*

- **Cocktail N°4** (servi en buffet et d'une durée de 1heure 30) - 31 €

*Apéritif au choix à discrétion, hors champagne
Accompagné de 5 feuilletés variés et mini tartelettes, gougères, cuillère en porcelaine de crème de
choux fleur et boutargue, pique de tomate mozzarella au basilic, mini tourte de canard
Verrine de crabe et avocat épicé (4pièces / pers)*

- **Cocktail N°5** - Open Bar (Buffet d'1h) 37 €

*Pièces du Cocktail N°3
Apéritifs à Discrétion au Choix & Champagne Inclus*

FAIRE UN CHOIX UNIQUE POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES

MENU RECEPTION - Formule Tout Compris

« Salle, Service, Cafés, Mignardises, Vins et Eaux »

ENTRÉES

- **Foie Gras de Canard** Parfumé au vieux Sauternes, chutney exotique - 30 €
- **La Belle Assiette Gourmande de l'Auberge** (foie gras, nougat de volaille, asperges ou Melon, Truite de Mer Fumé sur une Ratatouille Nicoise) - 30 €
- **La Volaille**, en Terrine, Petits légumes, Trompètes et écrevisses
Crème légère à la Moutarde de Meaux - 26€
- **Le Cœur de Saumon**, (Fumé par nos soins, Gaspacho de Petits Poïds, Amande torréfié et Espuma Citronnelle) - 29 €
- **Le Homard** (1/2 Homard décortiqué, foie gras, saumon fumé et haricots verts à la noisette) - 44 €
- **Noix de St. Jacques et Coquillage**, en cassolette sur une crème de Poireaux - 33 €
- **Terrine de Turbotin** aux légumes, crevettes rose décortiquées, sauce poisson - 25 €

PLATS

- **La Pintade en Ballottine**, farce fine aux morilles, Gâteau de Pomme de Terre, Fagot d'haricots verts, Sauce Suprême Réduite comme une essence- 33 €
- **L'Agneau en Dariole**, l'épaule braisé au four et mijoté pendant 7h, préparé dans un farci d'aubergine, réduction au Thym et Romarin & écorces de Citron Beldi - 32 €
- **Filet de Bœuf Charolais cuit dans un feuilletage**, garniture de saison - 41 €
- **Paleron de Jeune Veau juste grillé** et cuit basse température dans son jus, fine purée de carotte des sables et pêle-mêle de mini légumes - 30 €
- **Dorade Royale**, tombée d'épinards frais & petits légumes parfumés d'herbes - 32 €
- **Le Bel Assortiment de Poissons** choisis au chablis, Risotto au Parmesan - 38 €

FAIRE UN CHOIX UNIQUE POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES

FROMAGES

- *Brie de Meaux affiné, salade et raisin* - 10 €
- *Sélection de Fromages Fermiers, salade et noix* - 15 €

DESSERTS

- *Le Fin Sablé, et son mélange de fruits de saison, sorbet et coulis* - 16 €
- *La Tarte Tatin caramélisée, glace vanille Bourbon* - 16 €
- *Vacherin à la Framboise, coulis de fruits rouge et myrtilles* - 16 €
- *Pièce Montée, crème pâtissière parfumée au Grand Marnier ou classique* - 16 €
(3 choux/pax)
- *Assortiment de desserts maison* (cela peut varier selon les saisons ; pannacotta à la vanille, verrine de fruits frais, lingot de chocolat) - 16 €
- *Feuilleté à l'ananas confit, sauce ananas et sorbet* - 16 €
- *Croquant moelleux au Chocolat et noisette, Caramel beurre salé* - 16 €

N'hésitez pas à nous communiquer votre Budget,
Afin de répondre au plus juste à votre demande et d'affiner un menu étudié.
A titre informatif, nous vous rappelons que cette Formule tout inclus comprend :
« Salle, Service, Cafés, Mignardises, vins et eaux »

INFORMATION & CONDITIONS GENERALES

Dans nos Tarifs, sont Inclus :

- Le service de 12h à 17h et/ou Le service de 19h à 1h du matin
- Nos menus comprennent : le café, mignardises, les vins de qualités et millésimés servis à discrétion durant tout le repas, le service et la salle.
- > Il vous sera demandé de faire un choix unique pour l'ensemble des convives

Dans nos Tarifs ne sont pas inclus :

Frais de nuit, au-delà de 17h (pour un déjeuner) ou 1h du matin (pour un dîner), la salle doit être libérée et le client doit quitter les lieux et le Parking.

-> Il faut compter 160€/heure/maitre d'hôtel

- Location de housse de chaise blanche 4€
- Décoration florale, gros bouquet d'accueil 150€
- Décoration, centre de table 18€
- Chandelier, 5 branches fleuris 60€
- Les boissons non alcoolisées (forfait de nuit) 5€/p
- Assortiments de petits fours, pour la nuit 4€/p
- Notre Champagne Brut débutant à 48€ <
- Droit de Bouchon de champagne par bouteille de 75cl 7€/bille
- Sorbet Pomme verte arrosé de Calvados 5€/pax

Eventuellement, votre Champagne vient s'ajouter en supplément du cocktail choisi et peut être servis en fin de repas.

Réservations et règlements : Un acompte de 30% confirmera votre réservation et le solde de votre facture sera réglé le jour de votre événement.

- La Facturation tiendra compte du nombre définitif donné 48 heures avant votre repas.
- Au-delà de 5 enfants, un service baby-sitter est obligatoire, nous consulter.
- Toute résiliation par le client, entraîne la perte de l'acompte versé.

Nos prix sont susceptibles de varier d'une année sur l'autre.