



- Les Menus 'clefs en mains' -

*Dans nos salles, à partir de 15 personnes (hors menu enfant)
(formules boissons comprises)*

Menu à 44 €

Boissons Comprises

L'apéritif cocktail et ses mises en bouche

Le fondant de Saumon gravelax à l'aneth, crémeux au raifort et jeunes pousses

ou

Le cannelloni de jambon Serrano fourré d'un nougat à la ricotta, clafoutis de légumes à la Tomme

La dodine de poulet fermier farci aux légumes croquants, jus crémé « façon Béarnaise »

ou

Le dos de merlu rôti au beurre demi-sel, piperade à l'huile vierge & chorizo, jus rouillé

Les fromages des trois régions

Le buffet de desserts*

Menu à 53 €

Boissons Comprises

L'apéritif cocktail et ses mises en bouche

Le mi-cuit de thon sur un sablé à l'encre de seiche, Granny Smith et chantilly citron vert / basilic

ou

Le marbré de foie gras de canard, fines strates de bœuf, chutney aigre-doux et briochette

Le canard landasien confit, viennoise aux herbes, sucs déglacés à l'huile de truffe

ou

La paupiette fondante de carrelet, cœur façon ratatouille et effluves de bouillabaisse

Les fromages des trois régions

Le buffet de desserts*

5 h de prestation prévue (au-delà de cette durée un forfait de 200 euros/heure vous sera facturé, jusqu'à 2 h du matin au maximum)

Ces Menus s'entendent boissons comprises à discrétion durant les 5 h de prestation : apéritif, vins blanc et rouge, bière, eaux, softs et café

8 € de droit de bouchon pour votre champagne

Prix nets – Service compris





- Les Menus 'clefs en mains' -

*Dans nos salles, à partir de 15 personnes (hors menu enfant)
(formules boissons comprises)*

Menu à 64 €

Boissons Comprises

L'apéritif cocktail et ses mises en bouche

L'opéra de foie gras façon Lucullus,
Glaçage fruits rouges & pinot noir, briochette mendiant

Ou

Le tartare de bar au pamplemousse, yaourt émulsionné,
Vinaigrette passion et vierge de tomate

Le petit pâté chaud ris de veau / foie gras poêlé
Pomme au miel, décoction de jus de veau et gingembre

Ou

L'involtini de sole & écrevisse aux légumes croquants,
Coquillages et coulis de crustacés

Le grenadin de veau pris dans le filet,
Réduction de bière-cassonade & champignons du moment

Ou

Le filet de bar snacké,
Beurre d'orange caramélisé au parfum de poivre long

Les fromages des trois régions

Le buffet de desserts*

Ce menu à 64 € boissons comprises comprend un service de 6 h de prestation incluse

Menus enfants à 20 € (- de 12 ans)

Feuilleté au fromage ou jambon cru et tomate cerise

Filet de poulet fermier, fricassée de pommes de terre et légumes

ou

Les penne à la tomate fraîche, effiloché de jambon cuit et parmesan

Le dessert comme les grands

5 h de prestation prévue (au-delà de cette durée un forfait de 200 euros/heure vous sera facturé, jusqu'à 2 h du matin au maximum)

Ces Menus s'entendent boissons comprises à discrétion durant les 5 h de prestation : apéritif, vins blanc et rouge, bière, eaux, softs et café

8 € de droit de bouchon pour votre champagne

Prix nets – Service compris





- Les Menus 'clefs en mains' -

*Dans nos salles, à partir de 15 personnes (hors menu enfant)
(formules boissons comprises)*

Compléments d'information

*L'apéritif cocktail est composé de rhum, jus de goyave, sucre de canne et crémant d'Alsace,
Il est accompagné de 2 canapés froids/pers et 2 amuses-bouches chauds/pers.*

*** Buffet de dessert maison, au choix parmi :**

Moelleux amande/griotte/chantilly amaretto,
Dacquoise noisette & chocolat noir à la fève tonka,
Fraisier ou framboisier,

Feuillantine croustillante aux 3 chocolats,
Biscuit financier, mousse vanille bourbon & insert crème citron,

Ambrosie chicorée/spéculoos,
Bavarois mangue/passion ou litchi/rose

Couronne chou craquelin coco-citron vert ou fraise/mousseline vanille ou framboise/mousseline vanille
Normande et mousse caramel au beurre salé...

(modification possible selon saison)

Ces menus sont donnés à titre indicatif, n'hésitez pas à nous contacter pour toute autre demande.



Réservation et conditions de règlement

- Acompte de 20 % à la confirmation de la commande, solde versé 7 jours avant le jour J

- Choix du menu et remise définitive du nombre de convives au plus tard 10 jours avant la date de réception

5 h de prestation prévue (au-delà de cette durée un forfait de 200 euros/heure vous sera facturé, jusqu'à 2 h du matin au maximum)

Ces Menus s'entendent boissons comprises à discrétion durant les 5 h de prestation : apéritif, vins blanc et rouge, bière, eaux, softs et café

8 € de droit de bouchon pour votre champagne

Prix nets – Service compris

