



- LES MENUS ' CLEFS EN MAINS ' -

Au Kursaal, à partir de 15 personnes (hors menu enfant)
(formules boissons comprises)

Menu à 49 € boissons comprises

Kir pétillant et ses mises en bouche

Tartare de saumon aux herbes, crème fouettée au citron

Ou

Terrine de canard en croûte au foie gras, pickles de légumes

Ballotin de filet de pintade fermière, cidre et pomme rôtie

Ou

Pavé de merlu, beurre blanc aux algues

Fromages des trois régions

Buffet de desserts*

Menu à 57 € boissons comprises

Kir pétillant et ses mises en bouche

—

Navarin de cabillaud aux Gambas,
Risotto d'épeautre au et légumes glacés

Ou

Marbré de foie gras de canard et joue de bœuf confite,
Chutney aigre-doux & brioche

Pavé de rumsteak Hauts de France,
Sauce carbonnade à la bière de Rosult

Ou

Dorade Royale snackée en écailles de légumes,
Fumet réduit au Chablis

Fromages des trois régions

Buffet de desserts*

5 h de prestation prévue

(au-delà de cette durée un forfait de 300 euros/heure vous sera facturé, jusqu'à 1 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 ' -

*Au Kursaal, à partir de 15 personnes (hors menu enfant)
(formules boissons comprises)*

Menu à 67 € *boissons comprises*

Kir pétillant et ses mises en bouche

Pressé de foie gras mi-cuit et magret séché

Briochette et confit de pommes

ou

Ceviche de maigre et agrumes sur un sablé à l'encre de seiche

Siphon aérien de yaourt bulgare

Spirale de sole et écrevisses,

Tatin de légumes en aioli

ou

Ris de veau de cœur rôti,

Ravioles aux champignons et ail confit

Filet de veau fondant,

Jus court et truffe du moment

ou

Dorade sébaste à l'unilatérale,

Nems de chou au tourteau et crème corail

Fromages des trois régions

Buffet de desserts*

Ce menu à 67 € boissons comprises comprend un service de 6 h de prestation incluse

Menus enfants à 20 € (- de 12 ans)

Feuilleté au fromage ou saumon fumé sur une brunoise de légumes

Nuggets maison de filet de poulet fermier

ou lieu noir à la crème

Mousse de carottes et pommes sautées

Le dessert comme les grands

5 h de prestation prévue

(au-delà de cette durée un forfait de 300 euros/heure vous sera facturé, jusqu'à 1 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 ' -

Au Kursaal, à partir de 15 personnes (hors menu enfant)
(formules boissons comprises)

COMPLÉMENT D'INFORMATIONS

Le kir pétillant 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,

Miroir cassis,

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.



Mise en bouche supplémentaire servie à table 2€/pers

(crème brûlée au foie gras, verrine de ceviche...)

Champagne avec le dessert 5 €/pers

Crémant d'Alsace avec le dessert 2 €/pers

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

Le client doit préciser 8 jours avant la réception par email le nombre exact de couverts car, c'est celui-ci qui servira de base à la facturation de votre réception.

5 h de prestation prévue

(au-delà de cette durée un forfait de 300 euros/heure vous sera facturé, jusqu'à 1 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

