



- LES MENUS ' CLEFS EN MAINS ' -

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

Menu à 57 € boissons comprises

Kir pétillant et ses mises en bouche

Duo de saumon, façon gravelax et fumé, chantilly à l'aneth

Ou

Terrine de queue de bœuf au foie gras,

Confit d'oignons à la bière

Suprême de pintade rôti, sauce Normande

Ou

Pavé de cabillaud à l'unilatéral, beurre blanc au pomelo

Fromages des trois régions

Buffet de desserts*

Menu à 64 € boissons comprises

Kir pétillant et ses mises en bouche

—

Tataki de thon, sésame et légumes croquants,

Crème de céleri, pomme verte-gingembre

Ou

Foie gras de canard mi-cuit,

Chutney pomme-yuzu et briochette,

Grenadin de veau français rôti,

Jus réduit

Ou

Pavé de maigre de ligne,

Fumet siphonné au Chablis et pesto rouge

Fromages des trois régions

Buffet de desserts*

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

Menu identique pour l'ensemble des convives

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 74 € boissons comprises

Kir pétillant et ses mises en bouche

Pressé de foie gras mi-cuit, figues et magret fumé

Briochette et confit de fruits de saison

ou

Emietté de tourteau en fine gelée,

Mangue et avocat aux légumes safranés, crème soufflée au curry

Petit pavé de lotte en kadaïf,

Grecque de légumes et cappuccino de lentilles vertes du Puy

ou

Ris de veau de cœur rôti,

Petit farci d'artichaut et risotto d'épeautre

Filet de veau,

Jus court à la truffe du moment

ou

Daurade royale,

Concentré de jus de coques et vierge d'herbes

Fromages des trois régions

Buffet de desserts*

Menus enfants à 22 € (- de 12 ans)

Feuilleté au fromage ou saumon fumé et pain toasté aux céréales

Nuggets maison de filet de poulet fermier

ou lieu noir à la crème

Mousse de carottes et pommes sautées

Le dessert comme les grands

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

Menu identique pour l'ensemble des convives

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

Couronne chou craquelin coco-citron vert ou fruit du moment/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.

Les menus peuvent être adaptés pour les vegans et végétariens.



Options

Mise en bouche supplémentaire servie à table 2 €/pers *(crème brûlée au foie gras, verrine de ceviche...)*

Trou Normand 4 €/pers

Coupe de Champagne avec le dessert 5 €/pers

Coupe de Crémant d'Alsace avec le dessert 3 €/pers

Réservation et conditions de règlement

- Acompte de 20 % à la confirmation de la commande, solde versé 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.

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

Menu identique pour l'ensemble des convives

8 € de droit de bouchon pour votre champagne

Prix nets – Service compris

