

Menu Saveurs

42€ TTC

Apéritif et Pièces Cocktails servis à table

Punch planteur (Rhum, jus ananas, jus mangue, jus orange, 4 épices, vanille)

OU

Cocktail pétillant (Mousseux, Cointreau, sucre de cannes, jus de citron)

Plateaux de Tapas

- Jambon de montagne, olive noire, concassé de tomates
- Manchego, crème basilic
- Pancetta, piquillo, caviar d'aubergines
- Comté, tomate, crème moutarde
- Pic magret fumé, poire rôtie

Entrées

Gaspacho de carottes au cumin, caillé de fromage de Corrèze, Focaccia toastée

OU

Entremet de canard confit et foie gras, figues pochées au Porto

OU

Bavaroise Ricotta, saumon gravlax, Focaccia, tapenade noire, pesto de mâche

Plats

Suprême de pintade aux cèpes, jus corsé

OU

Bocal de veau confit, légumes, sauce suprême à l'huile de truffe

OU

Pièce de boeuf confite en duo d'oignons au Marsala, chips de lard fermier

Accompagnements

Flan de pommes de terre, échalote confite, tomate grappe (légumes pour le suprême de pintade et pièce boeuf, le bocal de veau ayant sa garniture)

Fromages

Brie aux fruits secs

OU

Cantal et St Nectaire

OU

Tartelette pommes confites, cabécou, miel

Desserts

Brioche perdue, pomme rôtie ou fraises (suivant saison), chantilly Mascarpone,
coulis caramel d'oranges

OU

Omelette Norvégienne vanille/chocolat, sauce Anglaise, spéculoos

OU

Pavlova individuelle aux poires ou framboises (suivant saison), miel, noisettes

Café et amandine

Service, vaisselle, nappes et serviettes tissu blanches

Petit pain campagne individuel, carafe

Menu Pesco-Végétarien

35€ TTC

Apéritif et Pièces Cocktails servis à table

Punch + 1 wraps chèvre frais, noisettes, miel + 1 verrine crème de carotte,
émulsion Gorgonzola + 1 tapas Manchego, crème basilic + 1 tapas Comté,
crème moutarde + 1 pic tomate, mozzarella + 1 samoussa légumes

Entrées

Gaspacho de carottes au cumin, caillé de fromage de Corrèze, Focaccia toastée
OU

Bavaroise Ricotta, saumon gravlax, Focaccia, tapenade noire, pesto de mâche

Plats

Tajine de légumes au citron confit
OU

Bocal de poisson du moment, sauce Normande, légumes

Desserts

Brioche perdue, pomme rôtie, chantilly Mascarpone, coulis caramel d'oranges
OU

Omelette Norvégienne vanille/chocolat, sauce Anglaise, spéculoos
OU

Pavlova individuelle aux poires, miel, noisettes

Café et amandine

Menu Enfants

15€ TTC

Canette de Coca ou jus de fruits + 1 pizza + 1 saucisse roulée + 1 croque Monsieur + 1 quiche

Entrées

Tartine au fromage frais, effiloché de jambon de Paris, pickles de légumes

OU

Wraps, carottes, concombre, salade, thon, mayonnaise

Plats

Plat de lasagne

OU

Crispy burger au poulet, sauce miel/moutarde ancienne

Desserts

Identique à celui choisi

Informations complémentaires

Les prix de nos menus sont TTC et comprennent

- La mise en place du couvert
- Le personnel de service et cuisine
- La vaisselle complète
- Les nappes et serviettes en tissu blanches
- L'eau de table plate et pétillante
- Le café
- Un petit pain campagne individuel et de la tourte en réassort
- 1 sachet de bonbons par personne, posé sur la table du dîner
- Décoration des tables et de l'entrée de salle faite par notre décoratrice

Forfait vin rouge et blanc bouteille de **4€** par personne

Options devisables

- Tables et chaises
- Mise en place des tables, chaises et leur rangement

Salle & Animation

- Location de la salle Ventadour à Egletons : 950€
- Animation avec 1 DJ, 1 éclairagiste, 1 technicien et soirée disco : 1160€
- 2 chanteurs, 1 chanteuse, 1 éclairagiste, 1 clavier DJ animateur comprenant 2h de spectacle dansant les années stars et bal disco : 1710€
- 2 chanteurs, 1 chanteuse, 2 danseuses, 1 éclairagiste, 1 clavier DJ animateur comprenant, 2h de spectacle dansant les années stars et bal disco : 2355€