

Partie Cocktail suivi du Menu sans entrée

50€ TTC

Boissons

Cocktail Champenois (Mousseux, Cointreau, jus de citron, sucre de canne)

ET

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

OU uniquement l'un des 2 cocktails

Valeur de 2 verres par personne

Pièces Cocktails Individuelles

Tapas Focaccia :

- jambon de montagne, olive noire, concassé de tomates
- Manchego, crème basilic
- Pancetta, piquillo, caviar d'aubergines
- Comté, tomate, crème moutardée

Samoussa aux légumes

Mini burger, magret fumé, moutarde violette de Brive

Mini wraps, chèvre frais, noisettes, miel

Royale de petits pois, tempura de crevettes Ponko

Sablé Parmesan, chantilly et saumon mariné à l'aneth

Ateliers

(découpe faite par nos serveurs devant vos invités)

Découpe de jambon Serrano, accompagné de tartinettes de pain campagne et condiments

Découpe de filet de saumon gravlax à l'aneth, accompagné de blinis, baguette de pain de seigle, citron, chantilly aux herbes

Personnel de service pour 2h30 environ

Plats

Suprême de pintade aux cèpes, jus corsé

OU

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

OU

Pièce de boeuf confite en duo d'oignons au Marsala, sauce foie gras

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)

Desserts

Pavlova individuelle aux poires ou framboises (suivant saison), caramel beurre salé

OU

Omelette Norvégienne individuelle, vanille, spéculoos

OU

Pain perdu brioché pommes ou fraises (suivant saison), chantilly Mascarpone vanillée, coulis caramel d'oranges

Menu Pesco-Végétarien

45€ TTC

Apéritif et Pièces Cocktails

identiques au menu standard

Plats

Tajine de légumes au citron confit

OU

Bocal de poisson du moment, sauce Normande, légumes

Desserts

identique au choix fait

Menu Enfants

15€ TTC

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

Entrées

Tartine focaccia au fromage frais, effiloché de jambon cuit, tomates anciennes marinées

OU

Wraps, carotte, concombre, thon, salade, mayonnaise

Plats

Plat de lasagne

OU

Crispy burger au poulet, sauce miel/moutarde ancienne

Desserts

Identique au choix fait

Option Fromage

4,50€ TTC

Brie, mesclun de salade à l'huile de sésame

OU

Duo de Cantal et St Nectaire

OU

Tartelette pommes confites, cabécou, miel

Mesclun de salade à l'huile de sésame

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 cocktail aux couleurs de votre compagnie
- 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€