

Partie Cocktail

15€ 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

Décoration des tables buffets aux couleurs de la compagnie

Personnel de service pour 1h30 environ

Menu Tentations

35€ TTC

Entrées

Burrata, jambon Serrano, roquette, copeaux de Parmesan, bruschetta tartare de tomates, pesto basilic

OU

Profiterole, crémeux d'avocats, truite gravlax de la pisciculture des Eyzies, pickles d'oignons rouges

OU

Bun feuilleté, magret fumé du producteur Mr Thocaven, tomates confites, noix, sauce moutarde ancienne, miel et orange

Plats

Pavé de veau fondant, sauce girolles

OU

Confit de canard, jus corsé

OU

Déclinaison de porc de Corrèze: filet mignon, boudin cular et pomme rôtie, sauce Cidre

Accompagnements

Flan de pommes de terre, échalote confite, tomate grappe rôtie

Fromages

Cabécou chaud, pain aux noix, miel

OU

Brie aux fruits secs

Accompagné de salade au vinaigre de noix

Desserts

Bavaroise chocolat, insert à l'orange, ganache montée chocolat blanc

OU

Moelleux chocolat, cerise griotte, copeaux chocolat, chantilly

OU

Ananas tranche caramélisé, sorbet citron vert, chantilly, spéculoos

Menu Pesco-Végétarien

25€ TTC

Entrées

Bun feuilleté, fromage frais, légumes

OU

Burrata, jambon Serrano, roquette, copeaux de Parmesan,
bruschetta tartare de tomates, pesto basilic

Plats

Tajine de légumes au citron confit

OU

Bocal de poisson du moment, sauce Normande, légumes

Fromages et Desserts

identiques 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

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€