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
- Opéra Ricotta légumes, miroir citron
- 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

Ballotine de volaille, farce fine aux morilles et sa crème

OU

Pressé de veau confit, sauce marengo, lard caramélisé

OU

Opéra de boeuf et oignons confits au Marsala, chips de Bacon

Accompagnements

Rosace de pommes de terre au beurre de thym, mitonné de petits légumes de saison.

(Été: carotte fane, courgette, tomate cocktail)

(Hiver: carotte fane, navet mini, romanesco)

Fromages

Trio de Tomme, Chèvre et Brie aux noix, gelée de coing, pain aux fruits secs

OU

Brebis et Cantal, confiture de cerise noire, pain de seigle

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

Service, vaisselle, nappes et serviettes tissu blanches

Petit pain campagne individuel

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

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

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€