

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 sauce aux cèpes

OU

Magret de canard de la ferme "Thocaven", infusé au Cidre, pomme rôtie

OU

Pressé de boeuf basse température, sauce au Madiran

Accompagnements

Soufflé de pommes de terre, échalote confite, tomate grappe

Desserts

Sablé Breton, dôme vanille, ganache chocolat noir montée, sauce Anglaise pistachée

OU

Savarin chantilly, ananas flambée Rhum brun

OU

Tiramisu fraises ou poire (suivant saison)

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
- Décoration des tables cocktail aux couleurs de votre compagnie

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€