



Forfait Vin d'honneur

Prix : 3.50€/personne

Chouquettes	2pièce/personne
Brioche	2pièce/personne

Prix : 4.50€/personne

Chouquette	2pièces/personne
Brioche	2pièces/personne
Brownies	1pièce/personne

Il est possible qu'il y ait des boissons alcoolisées avec un supplément, nous en faire la demande.



Pièces cocktail

Pièces salées Froides :

Pain surprise (50 sandwiches)	27€
Canapés variés	
Mini croûtons saumon safran	
Mini croûtons magret chutney	
Mini brochettes poulet curry ananas	0.90€/personne
Mini brochettes tomate mozzarella	
Mini bruschetta jambon sec mozzarella	
Mini bruschetta saumon fumé gorgonzola	
Mini WRAP variés	
Mini verrines saumon crème parmesan	1.10€/personne
Mini verrines trio de tartare	
Mini verrines crevette guacamole	
Crouton Foie Gras poire	1.60€/personne
Cube de saumon mariné aux épices et aux senteurs de fruits	1.90€/personne
Mini tacos thon blanc/mascarpone citron vert et aneth	2.10€/personne
Brochette de bœuf tataki	
Lollypop de Foie gras parfum fruit	2.60€/personne

Pièces salées Chaudes :

1.30€/personne

- Petits fours chaud (pizzas, quiche, croque...)
- Mini burgers bœuf ou poulet
- Mini hot dog
- Dips de mozzarella

Pièces végétariennes ou véggie :

Nouveau

- Mini flan de légumes crème montée, fleur et perle d'algue
 - Toastinette de pomme d'arphin feta véggie tomate séchée oignon rouge
- 2.10€/pièce

Animations chaudes pendant cocktail :

2 pièces/personne

- Mini burger bœuf ou poulet
 - Animation gambas flambée
 - Animation cappuccino de volaille
 - Animation mixe verrine végétarienne
 - Végétarienne et sauce au siphon
 - Animation St Jacques poêlées
 - Animation gravlax
 - (saumon séché au sel et aux herbes servi avec croustille et crème assaisonnée)
 - Animation foie gras cuit étalé sur croustille
- 3.10€/pers
3.10€/pers
3.60€/pers
4.10€/pers
4.60€/pers



Modèle pièces cocktail

7pièces/personne

7.80€/personne

Pain surprise
Canapés variés
Croutons saumon beurre safran
Croutons St Jacques beurre aillé
Mini brochettes poulet curry ananas
Mini brochettes tomate mozzarella
Verrines saumon fumé crème parmesan

7pièces/personnes

8.20€/personne

Mini sandwichs poisson
Mini croutons Roquefort noix
Mini croutons magret fumé chutney
Mini brochettes agneau abricot
Mini brochettes canard orange
Verrines concombre crevette crème
Verrines trio tartare

10pièces/personne

11.30€/personne

Mini sandwich
Mini croutons tomate séchées blanc dinde
Mini croutons foie gras poire
Mini brochettes bœuf olive
Mini crème brûlée foie gras mangue
Mini bruschetta serrano parmesan
Petits fours chauds

10pièces/personne

11.00€/personne

Pain surprise
Mini WRAP variés
Mini bruschetta saumon gorgonzola
Mini brochettes poulet curry
Petits fours chauds
Verrine guacamole crevette
Verrine pesto tomate tartare saumon
Petits fours sucrés



Différents Buffets

Buffet :

16.50€/personne

Charcuterie (Roulade alsacienne, salami, andouille, saucisson sec, saucisson ail et chorizo)

Terrine pâté maison

Rôti bœuf

Rôti de porc

Poulet

Salade composées 0.150kg/personne

Fromage 9 variétés

Dessert : tarte aux pommes ou tartes aux poires

Pains

La quantité de viande est de 1 part et demi/personne

Buffet :

33.50€/personne

Charcuteries variées

Assortiments de pâté maison

Terrine de poisson

Marquise de saumon fumé

Assortiment de saumon gravlax

Marquise de jambon sec

Assortiment de demi-œuf mayonnaise, tarama et divers condiments

Salades composées

Jambon à l'os

Faux filet rôti

Salade verte

Fromage

Buffet de desserts

Café, Pain



Buffet :

38.50€/personne

Charcuteries variées
Assortiments de pâté maison
Présentation de Foie Gras glacé et condiments
Découpe de jambon sec et condiments
Assortiments de verrines
Assortiment d'oeufs
Volaille
Gigot
Jambon reconstitué
Salades composées
Salade verte
Fromages
Buffet de desserts
Café, Pain

Buffet : (minimum 50 personnes)

43.50€/personne

Charcuterie
Terrines pâtés maison
Découpe de Foie gras maison et divers chutney
Terrines poissons
Découpe de gravlax et croustille
Fruits de mer
Découpe de jambon sec et sauce
Découpe de crudités et sauce
Assortiment de demi-oeufs
Salades composées
Jambon à l'os
Gigot
Faux filet rôti
Volaille reconstituée
Salade verte
Buffet de Fromages
Buffets de desserts (maximum 3 desserts)
Si demande de pièce montée ou wedding cake prévoir un supplément
Café, Thé, Pain.



Buffet : (minimum 50 personnes)

50€/personne

Charcuterie
Terrines pâtés
Terrines de poissons
Poisson farci et saumon fumé
Ananas cocktail
Melon surprise
Pomme aïda
Fruits de mer
Buffet de crudités
Salades composées

Plat chaud

A choisir dans les menus

Salade et buffet de fromage

Desserts à la carte (5 desserts au choix donc 1part ½/personne)
Si demande de pièce montée ou wedding cake prévoir un supplément

Café, pain et condiments.



Différents menus

Menu Plaisir

40€/personne

Pavé de thon blanc façon tataki légume du marché au cumin

Ou

Duo de tartare (St Jacques, saumon) crème aigrette et œuf de poisson volant

Ou

Terrine de Foie gras mangue et passion

Brochette de veau au citron confit et amande

Ou

Pavé de bœuf salers jus cour au vin blanc légumes de saison

Ou

Filet de daurade royale rôtie à l'ananas et Rhum

Salade verte et ses trois fromages

Ou

Smoothie de roquette et chips de parmesan

Ou

Dégustation de comté et condiments

Desserts à la carte (5 desserts au choix donc 1 part ½/personne)

Si demande de pièce montée ou wedding cake prévoir un supplément

Café et pain



Menu Délice

45€/personne

St Jacques rôtie sur choux mariné

Ou

Tartelette fine aux pommes caramélisé ganache Foie Gras et gel de bière

Ou

Crevette tropicale ouverte en carapace et beurre de chorizo (à peu près 100grs)

Sorbet au choix (pomme, poire, citron, pamplemousse)

Pavé de veau à la noisette

Ou

Tournedos de bœuf en croûte de champignons

Ou

Pavé d'omble chevalier au lait de coco

Salade verte et ses trois fromages

Ou

Salade d'endive et millefeuille de roquefort

Ou

Salade de mâche et tartelette au fromage et noix

Desserts à la carte (5 desserts au choix donc 1 part ½/personne)

Si demande de pièce montée ou wedding cake prévoir un supplément

Café, pain

Il est également possible de vous personnaliser un menu complet selon vos souhaits

Menu enfant jusqu'à 25 enfant offert au-delà 5€/enfant

Charcuterie

Nuggets/potatoes

Fromage

Dessert comme les adultes

Le service du personnel pour une prestation de 6h (18h00/00h00) pour un montant 120€ et 2 heures de mise en place obligatoire pour un montant de 35€brut/heure/serveurs et toute heure supplémentaire de plus sera facturée 45€brut/heure/serveur en heure de nuit.



Forfait boissons

Boisson pour cocktail

Soupe Champenoise	6.60€/pers
Sangria	4.60€/pers

Soft

3.50€/personne

Eau, eau gazeuse (bouteilles plastique)
Coca
Jus d'orange

Pour des bouteilles en verre pour l'eau prévoir 1.20€/personne de supplément

Forfait Vin :

8.50€/personne

Blanc
Rouge

Champagne : (pour le dessert)	4.50€/personne
-------------------------------	----------------



Carte des Desserts

Le fraisier :

Génoise punché
Mousseline vanille
Fraise française

Le framboisier :

Génoise punché
Mousseline vanille
Framboise

Le 3 chocolats :

Biscuit cacao croquant
Noisette amande
Mousse chocolat
Mousse chocolat blanc

Le pomme caramel :

Biscuit amande pommes
Crème caramel salé
Bavaroise caramel

Le tendre pistache : fruits rouges

Biscuit joconde aux brisures de
framboises et éclats d'amandes
Marmelade fruit rouge
Bavaroise pistache

Le dessert des Iles :

Biscuit joconde coco
Cubes d'ananas
Bavaroise citron
Mousse coco

Tarte pomme, tarte poire, tarte chocolat

4€/personne

Tarte aux fraises, tarte aux framboises et tarte multi fruits

4.50€/personne

Possibilité Pièces montée

7.50€/personne

Wedding cake au couleur de votre réception et goût au choix 3 parfums maximum

8.00€/personne

Animations sucrées :

Nouveau

Glace à l'italienne (minimum 50 personnes) 3 parfums aux **choix** 7.00€/personne

Animation crêpes

Animation Pan Cakes

Pièces sucrées :

Macarons

1€/pers

Petits fours sucrés

1.10€/pers



Brunch

30€/Personne

Mini viennoiseries
Pain, beurre, confiture, céréales
Café, thé, chocolat, lait
Œuf au bacon
Œuf brouillé
Jambon blanc
Jambon sec
Gruyère en tranche
Fruits
Salade de fruits
Jus de fruits
Eau.

OU

Brasero

Minimum 50 personnes

27€/personne

Mini viennoiseries
Pain, beurre, confiture, céréales
Café, thé, chocolat, lait
Saucisses/merguez
Brochettes de poulet ou côtes de bœuf ou magret de canard ou côtelette d'agneau
Pomme de terre grenaille et salade verte
Tarte aux pommes

Prévoir une prestation de service de 6 heures