

Buffet froid / chaud

Formule Bienvenue 14.90 € par personne

Tagliatelles provençales
Tomates basilic
Salade piémontaise
Riz à la niçoise
Lentilles aux lardons
Carottes aux agrumes

Marquise de jambon cru
charcuterie (mortadelle, bacon, salami)
Terrine de campagne

Volaille rôtie
Rôti de porc aux herbes

terrine de poissons
Chiffonnade de saumon fumé

Oignons, cornichons
Pain et beurre
Vinaigrette, moutarde, mayonnaise, ketchup

Formule Attitude 18.40 € par personnes

Tagliatelles provençales
Taboulé fraîcheur
Tomates basilic
Salade piémontaise
Riz à la niçoise
Lentilles aux lardons
Carottes aux agrumes
Boulgour aux petits légumes

Marquise de jambon cru
charcuterie (mortadelle, salami, bacon, rosette)
Duo de terrines

Rôti de porc aux herbes
Pièce de bœuf
Volaille rôtie

le plateau de crevettes rose
Effeillée de saumon fumé à l'aneth

Le plateau des 4 fromages
Pain et beurre

Mayonnaise, ketchup, moutarde
Vinaigrette, cornichons, oignons

Formule Prestige 24.10 € par personne

Tagliatelles provençales
Quinoa aux légumes croquants
Tomates basilic
Salade piémontaise
salade grecque
Riz à la niçoise
Carottes aux agrumes
Taboulé fraîcheur
chou à la chinoise

Marquise de jambon cru
mortadelle, salami, bacon, rosette
le duo de terrines

La pièce de bœuf
Le roti de porc braisé
La tranche de lard grillé
le poulet grillé

le saumon en bellevue
la marinade de gambas et saint jacques
la terrine aux deux poissons

Assortiment de 4 fromages
Salade à l'huile de noix

La corbeille de fruits de saison

Pain et beurre

Moutarde, mayonnaise, ketchup
Cornichons, oignons
Vinaigrette

Repas Chaud

Le Labyrinthe des Amoureux

L'entrée

La terrine foie gras et magrets de canard fumés ainsi que sa marmelade d'oignons caramélisés La
petite salade de mesclun au coulis de Balsamique et sa brioche pur beurre

Ou

Le filet de bar roti sur un lit de purée de panais et sa sauce chorizo

Le Plat principal chaud

Le suprême de pintade fondant farci aux cèpes

Ou

La noix de longe de Veau braisée dans un demi-jus de girolles

La pomme de terre grenaille au romarin et sa tomate grappe provençale

Ou

Le gratin dauphinois crémeux et son fagotin d'asperges vertes

Le trou champenois (au choix)

Fromages

Le buffet de 3 fromages de nos contrées et sa salade verte

Dessert

L'Escalier de douceurs 3 gâteaux

Le pain cuit au feu de bois et le café, le thé

Prestation comprenant : La mise en place, la prestation de service, les cuisiniers, service compris
jusqu'au café.

Prix par personne : 34 Euros TTC

Le couple célèbre

L'entrée froide

La terrine foie gras de canard au magret de canard fumé et sa marmelade d'oignons caramélisés
La petite salade de mesclun au coulis de Balsamique et sa brioche pur beurre
Ou
Le pressé de St-Jacques et saumon fumé, asperges vertes et son sabayon tomate au basilic
Le mélange de jeunes pousses de salades aromatisées

L'entrée chaude

Le dos de sandre poêlé sur une confiture d'échalotes au vin rouge et son jus de crustacés
Ou
La filet de canette sur un lit de polenta et ses petits légumes

Le Trou champenois (au choix)

Le plat principal chaud

La cuisse de canard confit dans un demi jus de girolles
Ou
Le grenadin de veau de nos près poêlé aux Morilles
La pomme de terre au romarin et sa tomate grappe provençale
Ou
Le gratin de terre au mont d'or et son fagotin d'asperges vertes

Fromages

Le buffet de 5 fromages de nos contrées et salade verte, vinaigrette balsamique

Dessert

L'Escalier de douceurs 4 gâteaux

Le pain cuit au feu de bois , le café, le thé
Prestation comprenant : La mise en place, la prestation de service, les cuisiniers, service compris
jusqu'au café.

Prix par personne : 45 Euros TTC par personne

Nos tarifs de Cocktail et Vin d'honneur

En plein air ou dans une jolie salle. Délicieux mélanges sucrés-salés.

A la sortie de la cérémonie, une petite pause s'impose.

Un moment convivial pour que les mariés profitent en toute décontraction de leurs familles et amis.

L'occasion aussi de saluer la présence de ceux qu'ils n'ont pas pu inviter à la réception.

Nous recommandons par personne

Pour un cocktail d'une heure, un choix de 8 à 10 pièces

Pour un vin d'honneur et un cocktail de deux heures, un choix de 10 à 20 pièces

Pour un cocktail déjeunatoire et dinatoire de plus deux heures, un choix de 10 à 25 pièces

Le Cocktail crément

Le crément avec sa crème de cassis

Jus de fruits (orange, pomme, ananas), Coca-Cola, Orangina

Eaux minérales plate et gazeuse

3.50€ pa personnes

Le Cocktail Champagne

Le Champagne cuvée prestige avec sa crème de cassis

Jus de fruits (orange, pomme, ananas), coca-cola, Orangina

Eaux minérales plate et gazeuse

10€ par personne

Le Pain « surprise » mixte

Saumon fumé, Noix jambon d'Auvergne, Comté, Mousse de foie de canard au porto, Rillettes d'oie

Les Canapés Traiteur

Saumon fumé à l'aneth sur pain

Poulet tomates confites mozzarella sur pain

Mousse foie gras de canard au porto sur pain

Rillettes de crabes sur pain

Mousse de fromage frais au curry et magret de canard

Jambon cru sur toast

Crevette basilic sur toast
Fromage de chèvre aux pistaches sur toast

Les Mini navettes briochées
Les Mini faluches cocktails

Saumon fumé, crème raifort, thon, œuf mimosa

Les mini cones Tortillas

mousse au saumon , chèvre , jambon

les mini verrines

tartare de saumon , épice guacamole , gelée de citron
tartare de tomates , mousse de chèvre

Les Plaisirs Sucrées

Opéra, Tartelette, Eclairs café et chocolat, Clafoutis, Tartelette citron Choux à la crème
Assortiments de mini macarons , coco , violette , vanille , rose , mangue , pomme .

le tarif comprend , les toasts ,la mise en place , la prestation de service , le débarassage .

8 pièces 9.90€ TTC par personne
10 pièces 11.60€ TTC par personne
15 pièces 14.90€ TTC par personne
à partir de 50 personnes

les toasts juste en livraison

8 pièces 8.50 € TTC par personne
10 pièces 9.90€ TTC par personne
15 pièces 13.60€ TTC par personne
à partir de 10 personnes