



*AMÉLIOREZ VOTRE MENU AVEC LES OPTIONS &
PLUS DE CHOIX PAGE 3*



LOCATION DE SALLE COMPRISE DANS LES MENUS

LES MENUS & LES PRIX SONT MODIFIABLES SELON VOS GOÛTS & VOTRE BUDGET

- * Menu unique sauf exception (végétarien, sans gluten, etc...)
- * Les pris sont nets (tables de ferme, salle, dressage, service, nettoyage)
- * Votre champagne au dessert (droit bouchon offert)
- * Nappes et serviettes à fournir ou 1 € par pers (blanche intissées), Déco à Fournir
- * Option sans engagement (conservée 15 jours)
- * Régler 90 % du solde avant l'évènement
- * Prévenir du nombre exact de personne une semaine avant
- * Heure de fin 2h00 (dépassement 30 € de l'heure par salarié présent)

OPTIONS

- * Animation Sono : 400 €
- * Feu d'artifice : 600 €
- * Location table ronde : 8 pers 15 € ou 10 pers 20 €
- * Location nappes & serviettes tissu (sur devis)
- * Location housse de chaise : 2 € la housse posée
- * Location Chapiteau Terrasse (cérémonie laïc, intempéries, etc...) : 150 €
- * Location Candy Bar avec bonbons : 100 €
- * Location structures gonflables : à partir de 300 €
- * Possibilité de Nounou

APÉRITIF :

Planteur ou Méthode Traditionnelle

AMUSE BOUCHE :

*Atelier Plancha Crevettes & Brochettes de Poulet Caramélisé
2 Mini Feuilletés & 2 Verrines*

*PLAT : (+de choix page suivante)
Porcelet Grillé au Miel (mini 30 pers) ou
Jambonette de Poulet Farcie ou
Brochette Mix Grill*

44 €
Hors Vin

ACCOMPAGNEMENTS :

*Pommes Sautées ou Gratin Dauphinois et Petits Légumes ou
Buffet de 5 Salades & Pommes Sautées*

DESSERT :

*Tartelette aux Pommes Tièdes ou
Tartelette Framboise ou
Gâteau (sup 2,00 € Pâtisserie Salomé à Croisilles)*

BOISSONS :

Eau Plate & Pétillante / Café

Ados (jusque 17 ans) : Idem adulte sans apéritif : 39 €

Enfants : Porcelet ou Nugget's, Glace, eau : 15 €

OPTIONS SUPPLÉMENTS

ENTRÉE : Salade Gésiers, Cassolette de Truite Fumé : 5 € (+de choix page suivante)

FROMAGE : Assiette Brie Salade : 3 € / Buffet 3 Fromages Salade : 6 €

SOFT : Magnum Coca & jus de fruits : 5 € la btle

BIÈRE : Fût de 30 litres Arrageoise : 190 € / Fût de 6 Litres Stella : 60 € Leffe : 80 €

NOS VINS : Bordeaux, Riesling, Rosé : 12 € la btle

VOS VINS : Droit de bouchon : 5 € la btle

MISES EN BOUCHE :

- * Brochette de Poulet au Curry (coco, curry, tika masala, korma) : + 2 €
- * Brochette Compo (tomate cerise, comté, saucisson) : + 2 €
- * Plancha St Jacques : + 3 €
- * Plancha Foie Gras : + 3 €
- * Toasts (foie gras, saumon, rilette de truite, oeuf de limpe...) : + 3 €, etc...

ENTRÉES 5 € :

- * Salade 4 Saisons (salade, chèvre, lardons, tomates)
- * Salade de Chèvre Chaud
- * Cassolette Tartiflette
- * Salade Norvégienne (salade, truite fumée, crevettes, tomates)
- * Tartare de Saumon
- * Tartare de St Jacques
- * Velouté d'Asperges
- * Cassolette de Poisson & Julienne de Légumes
- * Tourte à la Truite Fumé Salade
- * Quiche Lorraine Salade, etc...

ENTRÉES 9 € :

- * Salade Périgourdine (salade, foie gras, magret, gésiers, tomates)
- * Foie Gras & Confiture de Figue
- * Foie Gras Poêlé & Tatin d'Oignons
- * Cassolette de St Jacques & Truite
- * Aumônière de Gambas & julienne de Légumes, etc...

PLATS :

- * Porc Marengo & Champignons Frais
- * Filet Mignon
- * Cuisse de Canard
- * Jambette au Miel
- * Filet de Poisson
- * Agneau Grillé : + 5 €
- * Brochette d'onglet : + 5 €
- * Rôti de Veau : + 5 €
- * Veau Marengo & Champignons Frais : + 5 €
- * Navarin d'Agneau au Thym : + 5 €
- * Suprême de Pintadeau Farci au Foie Gras : + 5 €
- * Carré d'Agneau : + 7 €
- * Filet de Boeuf : + 7 €, etc...

DESSERTS :

- * Tartelette Citron Meringuée
- * Tartelette Chocolat Crème Anglaise
- * Crème Brûlée
- * Salade de Fruits
- * Profiteroles (chocolat chaud, chantilly) : + 2 €
- * Gâteau Anniversaire, Départ en retraite, etc... : + 2 € (Pâtisserie Salomé à Croisilles), etc...