



*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 4h00 (dépassement 30 € de l'heure par salarié présent)

OPTIONS

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

VIN D'HONNEUR

6 PIÈCES SALÉES & 2 PIÈCES SUCRÉES

2 Navettes Briochées

(surimi salade, thon salade, jambon beurre, tartare fines herbes)

1 Cuillère

(perle marine)

1 Verrine

(tartare de tomate, crevettes)

1 Bouchée Dégustation

(briochette d'escargot, mini croque, briochette provençale, gougère au comté...)

1 Tartelettes Briochées

(saumon épinard, fromage, pizza...)

1 Chouquette au Chocolat

1 Macaron

EAU & SOFT (coca, jus de fruits)

AVEC VOS BULLES : 17 €

AVEC NOTRE MÉTHODE TRADITIONNELLE : 19 €

AVEC NOTRE CHAMPAGNE : 24 €

APÉRITIF :

Méthode Traditionnelle & Plancha Crevettes

Atelier Mojito : 5 €

ENTRÉE : (+de choix page suivante)

Salade Périgourdine (salade, foie gras, gésiers, magret, tomates) ou

Aumônière de Gambas & Julienne de Légumes ou

Cassolette de Truite Fumé à l'oseille

PLAT : (+de choix page suivante)

Porcelet Grillé au Miel (mini 30 pers) ou

Navarin d'Agneau au Thym ou

Veau Marengo & Champignons Frais

ACCOMPAGNEMENTS :

Pommes Sautées ou Gratin Dauphinois et Petits Légumes ou

Buffet de 5 Salades & Pommes Sautées

TROU NORMAND :

Sorbet Mangue ou Citron & 1 Vodka

FROMAGE :

Buffet 3 Fromages salade

DESSERT : (Pâtisserie Salomé à Croisilles)

Gâteau ou

Wedding Cake + 2,50 €

BOISSONS :

Eau Plate & Pétillante / Soft / Café

Riesling / Bordeaux Supérieur / Bière Fût 30 Litres Arrageoise

Ados (jusque 17 ans) : Idem adulte sans alcool : 70 €

Enfants : Feuilleté Emmental, Nugget's, Glace, eau & soft : 15 €

SUPPLÉMENTS

Fût de 30 litres Arrageoise : 190 € / Droit de bouchon : 5 € la btle

ENTRÉES :

- * Tartare de Saumon*
- * Tartare de St Jacques*
- * Cassolette de Poisson & Julienne de Légumes*

- * Foie Gras & Confiture de Figue + 5 €*
- * Foie Gras Poêlé & Tatin d'Oignons + 5 €*
- * Cassolette de St Jacques & Truite + 5 €*

PLATS :

- * Rôti de Veau*
- * Filet Mignon*
- * Cuisse de Canard aux navets Confits*

- * Agneau Grillé : + 5 €*
- * Suprême de Pintadeau Farci au Foie Gras : + 5 €*
- * Carré d'Agneau : + 7 €*
- * Filet de Boeuf : + 7 €*

WEDDING CAKE : + 2,50 €



GÂTEAUX TRADITIONNELS



APÉRITIF :

Planteur

AMUSE BOUCHE :

Saucisses Merguez

PLAT :

Porcelet Grillé au Miel

ACCOMPAGNEMENTS :

Buffet de 5 Salades

DESSERT :

Buffet Tartes

BOISSONS :

Vin de table, eau, café

34 €

Ados (jusque 17 ans) : Idem adulte sans alcool : 27 €

Enfants : Saucisse, Cochon, tarte, eau : 18 €

OPTIONS SUPPLÉMENTS

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