

# Hameau de Saveteux

Location de salle, organisateur d'évènements clé en main en Seine et Marne

Tél. : 06 22 67 71 56

[www.hameau-desaveteux.com](http://www.hameau-desaveteux.com)

Mail : [philippe@maxi-show.com](mailto:philippe@maxi-show.com) ou [philippe@hameau-desaveteux.com](mailto:philippe@hameau-desaveteux.com)

## MENU SEMINAIRE – FORMULE GRANDES OCCASIONS

**45 € PAR PERSONNE**

### Menu n°1

Foie Gras de Canard Tradition, Compote d'Oignons

\*\*\*

Fricassée de Volaille sauce aux Morilles  
Gratin Dauphinois, Fagots de Haricots vert frais

\*\*\*

Brie de Meaux, Chèvre Cendre, Reblochon  
Salade verte vinaigrette

\*\*\*

Chibouste aux Poires, Feuilleté aux Framboises, Délice chocolat

\*\*\*

### Menu n°2

Coquille Saint-Jacques Bonne-Femme  
ou  
Saumon Fumé Grande Carte

\*\*\*

Aiguillette de Canard sauce au Poivre Vert  
Pomme Macaires, Fagot de Haricots vert frais

\*\*\*

Brie de Meaux, Chèvre cendré, Reblochon  
Salade verte vinaigrette

\*\*\*

Chibouste aux Poires, Feuilleté aux Framboises, Délice chocolat

\*\*\*

### Menu n°3

Artichaut Norvégien  
Fond d'Artichaut, Céleri Rémoulade, Œuf Poché, Saumon Fumé

\*\*\*

Dos de Veau aux Morilles, Gratin Dauphinois

\*\*\*

Brie de Meaux, Chèvre Cendré, Reblochon et Salade verte

\*\*\*

Chibouste aux Poires, Feuilleté aux Framboises, Délice chocolat

\*\*\*

### Menu n°4

Escalopine de Foie Gras Chaud aux Pommes Fruits et Raisins

\*\*\*

Escalope de Saumon à l'Oseille, Riz Basmati

\*\*\*

Brie de Meaux, Chèvre Cendre, reblochon  
Salade verte vinaigrette

\*\*\*

Chibouste aux Poires, Feuilleté aux Framboises, Délice chocolat

Eau Plate  
Eau Pétillante  
Vin Blanc  
Vin Rouge

\*\*\*

**Repas pour un minimum de 12 personnes**  
**Confirmation de nombre de couverts 72h à l'avance**  
**Moins de 72h avant la livraison les repas annulés seront facturés**  
**Pour les commandes ou rajouts après ce délai, les repas seront**  
**composés avec les produits disponibles du moment.**

## Prestation et matériel

Nappage blanc ou ivoire  
Vaisselle et Verrerie  
Matériel de service et besoin de cuisine  
Personnel de service

**Votre contact Philippe : 06 22 67 71 56**

## En supplément

Forfait fleur centre de table avec ou sans bougie soit **10,00 €** par table  
Trou Normand **5,00 €**  
Animateur avec sono soit **560,00 €**  
Musicien 3 éléments (accordéon, synthé, batterie) soit **560,00 €**  
Tables rondes pour 8/10 personnes **12,00 €**