

## *Les Entrées.*

### **Entrées froides :**

Salade Gourgandiné (*St jacques, Saumon, œuf de cailles, Magret, Pomelos*).

Foie Gras de canard (*Compotée d'oignons, Pain grillé*).

Salade Royale (*Homard, Gambas, St jacques, Saumon, œuf de cailles, Magret, Pomelos*).

Panaché de Saumon fumé au chèvre chaud.

Panaché de crustacés sur son lit de Roquette.

### **Entrées Chaudes :**

Escalopine de saumon à la Moro di Venisia (*Poêlée de légumes grillés à L'huile d'olive*).

Torsades de Sole et Saumon sauce safranée (*Julienne de légumes*).

Ravioles de Foie Gras aux Morilles (*Supplément 5,00 € par personne*).

Cassolette de lotte aux Petits Légumes (*Brunoise de légumes frais*).

Pavé de Saumon à la Ciboulette (*Emincé de légumes*).

Les délicatesses de la mer (*Noix de st jacques & Queue de langouste sur un lit de julienne*). *Supplément 8,00 € par personne*.

## *Les Plats Principaux.*

Noisette d'agneau sauce arlésienne aux cèpes.

Poitrine de canard au miel de Framboise.

Tournedos de Filet de bœuf sauce Périgourdine.

Veau braisé aux morilles.

Carré d'agneau rôti au thym.

Magret de canard Sauce aux morilles.

Cochon de lait Sauce fermière.

Agneau de lait Sauce fermière.

## *Les Poissons.*

Filet de bar en papillote.

Filet de perche sauce poivron aux écailles de courgettes.

Pavé de sandre sauce chablis.

## *Les Accompagnements.* (3 par plat)

Fagot D'asperges.

Fagot haricots verts.

Tomate cocktail.

Tomate provençale.

Gratin Savoyard.

Ratatouille parfum menthe et basilic.

Pommes écrasées a l'huile d'olive.

Riz Safrané et poêlée de légumes.

## *Les Fromages.* (3 par plat)

Brie de Meaux.

Brie de Melun.

Chèvre cendrée.

Reblochon.

St nectaire.

Maroilles.

Roquefort.

Bleu de Bresse.

# Les Dessert.

Farandole de Délices : (chocolat, fruit exotique, fruit rouge, selon votre choix).

L'envolé Nuptial : (Pièce Montée selon votre décor).

Fontaine du Bonheur : Effectuée avec votre champagne ou fourni par nos soins (En supplément).

L'élixir des « Couche tard » : (café)

-----

## Nous vous proposons un menu en buffet dînatoire :

**Foie Gras de Canard** (Compotée d'oignons, Pain grillé).

\*\*\*\*\*

**Le Coin Campagnard** (TERRINE DE CAMPAGNE RECETTE FERMIÈRE, CONFIT BRETON AUX DEUX FOIES, JATTE DE RILLETTE A L'ANCIENNE)

**Les Découpes sur Planche** (TERRINE DE LEGUMES PRINTANIERS)

**Le coin Méridional** : (SALADE DE TOMATES ET MOZZARELLA A L'HUILE D'OLIVE, JATTE DE MELON, ANTIPASTI DE LEGUMES GRILLES AU BASILIC FRAIS, CHIFFONNADE DE JAMBON DE PARME ET SPECK A L'ITALIENNE, SAUMON FRAIS MAYONNAISE).

\*\*\*\*\*

**Le Plat Chaud** accompagné de légumes (Au choix dans la carte).

\*\*\*\*\*

**Plateau de 4 Fromages** : (Au choix dans la carte).

\*\*\*\*\*

**Farandole de Délices.**

\*\*\*\*\*

**L'envolé Nuptial.**

\*\*\*\*\*

**Fontaine du Bonheur.**

\*\*\*\*\*

**L'élixir des « Couche tard ».**

\*\*\*\*\*

**Eau plate, Eau pétillante, Vin blanc, Vin rouge.**

## *Le Vin D'honneur, 8 pièces par personne.*

### Soupe Champenoise & fontaine de cocktail

Divers crackers salés et olives.

Fraicheur : Douceur de carottes au fromage frais, Radis menthe sauce crevettes marinées, tomates cerises sauce fromage et fines herbes, spirale de courgettes sauce au chèvre et éclats de noisette.

Feuilletés chauds : Saucisses cocktails, allumettes au fromage, accras de morue, chèvre ricotta épinard.

Mini blinis : Tarama & œufs de saumon, Saumon au fromage frais et aneth, poisson fumé et légumes confits.

Mini Brochettes : Tomates cerise mozzarella basilic, melon jambon fumé, aiguillette de canard figues

En supplément de 8,00 € par personne:

Animation culinaire avec notre cuisinier ou maître hôtel :

Exotique : Gambas marinées, poêlées, tapenade.

Ou

Les landes : Flûtes toastées au foie gras, saumon mariné au bleu.

## *Le Retour de noce à 25,00 € par personne.*

Soupe champenoise, divers crackers.

Pâté de campagne recette fermière, chiffonnade de charcuterie, taboulé printanier, salade piémontaise, Poulet rôti fermier, rôti de porc, rôti de bœuf, cornichons, petits oignons, sauce mayonnaise, moutarde, Brie de Meaux, dessert de la réception.

Eau plate, Vin rosé, Vin rouge.

## **Composer vous même votre menu de mariage à 90,00 € par personne :**

Vin d'honneur.

Une entrée froide.

Une entrée chaude.

Un plat principal de viande, ou de poisson, accompagné de trois légumes.

Fromage :(3 au choix) et salade.

Dessert : farandole des délices, l'envolé Nuptial, fontaine du bonheur, L'élixir

Des « couche tard »

Eau plate, Eau pétillante, Vin blanc, Vin rouge. Vin rosé (A la demande)

Prestation et matériel :

Nappage blanc, vaisselles et verrerie, Personnel de service, 1 personne pour 25 personnes, 1 maître de cérémonie.

-----

### **TARIFS LOCATION DU SITE sans Traiteur**

Préparation de la salle : Décoration, aménagement, possibilité dès le vendredi matin.

Du samedi 8H00 au dimanche 6H00 : 1900,00 €

Forfait Week-end du samedi 8H00 au Dimanche 17H00 : 2500,00 €

En supplément : 250,00 € de Nettoyage du salle.

### **TARIF LOCATION (CLÉS EN MAIN) DE SALLE AVEC SERVICE RESTAURATION EN PLUS.**

Préparation de la salle : Décoration, aménagement, possibilité dès le vendredi matin.

Du samedi 8H00 au dimanche 6H00 : 1300,00 €

Forfait Week-end du samedi 8H00 au Dimanche 17H00 : 1700,00 €

Nettoyage de salle compris.

**Gardiennage - Parking 100 voitures - Terrasse - Possibilité structure extérieure**

**Pour toutes demandes spéciales et tarifs jours fériés, n'hésitez pas à nous contacter.**

**Ouverture 7 / 7 jours. 0622677156**

**PACK TOUT INCLUS POUR UN MINIMUM DE 80 PERSONNES POUR 1 JOURNÉE**

**110,00 EUROS OU 130,00 EUROS SUIVANT LE REPAS CHOISI**

LOCATION DE SALLE

PRESTATION DJ, SON ET LUMIERES

MENU AUX CHOIX

SERVICE DE LA PRESTATION JUSQU'A 5 H 00 DU MATIN

**PACK TOUT INCLUS POUR UN MINIMUM DE 80 PERSONNES POUR 1 JOURNÉE**

**165,00 EUROS OU 170,00 EUROS SUIVANT LE REPAS CHOISI**

LOCATION DE SALLE

PRESTATION DJ, SON ET LUMIERES

MENU AUX CHOIX

SERVICE DE LA PRESTATION JUSQU'A 5 H 00 DU MATIN

CENTRES DE TABLE (Fleurs)

REPORTAGE PHOTOGRAPHE

REPORTAGE VIDÉO ou VOITURE DE PRESTIGE ou (HÉLICOPTÈRE (500,00 € en sup))

FEU ARTIFICE

**REPAS ENFANTS - DE 3 A 13 ANS**

FORMULE EN PETIT BUFFET OU PETIT MENU

**20,00 EUROS PAR PERSONNES**

**SUPPLEMENTS ET OPTIONS POUR ADULTES**

Trou Normand, champenois, autre 6,00 Euros P/PERS

COCKTAIL APERITIF VIN D'HONNEUR SEUL : 16,00 €. P/PERS

MIGNARDISES : 3,00 €. P/PERS

RETOUR DIMANCHE MIDI BUFFET FROID 25,00 Euros

**NAVETTE EN SUPPLÉMENT 20,00 € par personne**

**ALLER À RETOUR DE LA SALLE**

**À L'HOTEL OU CHAMBRE D'HÔTE**