



Menu

49,80€/personnes, minimum 20 pers.

NOTRE MENU GOURMAND

Il se décline en 3 versions à choisir:
plats servis à table ou buffet (2 choix) ou cocktail dinatoire

La location du lieu est incluse dans le tarif ainsi que le ménage.

NOS OPTIONS

Vin à volonté 8.00€/personnes:
Domaine de Virant rouge et rosé

Tireuse à Bierre: 30L- 300€

Atelier Foie Gras 14,00€/personnes:
Foie gras maison Truffé, Nature et Poivre
Escalope de Foie Gras cuit à la Plancha
servit avec confit de Figues, Fraises, Echalotes
Toasts de Pains Spéciaux

Atelier Pâtes dans la meule 7,00€/personnes :
Pâtes préparées à la minute dans la meule de parsemai, sauce
crème et lardon.

Atelier Burger 7,00€/personnes :
Préparations de burger minute à la plancha

Atelier Découpe de Jambon Cru ibérique 300€

Atelier Burrata 7,00€/personnes (en saison):
Burrata, tomates anciennes et colorées, huiles d'olives
fruitées et maturées, assortiment de vinaigres balsamiques,
basilics, servis sur des tranches de pains spéciaux.

Plateau de sushi: 70€ - 35 pièces





Menu servit à table

Entrée, plat, dessert: 49,80€/personnes

2 entrées, plat, dessert: 56,80€/personnes

APÉRITIF

Assortiment de feuilletés salés

Mini Pizza

Tartelettes variées: tomates séchées mozzarella, tarama, crème de St Aguer et noix, fromage frais et saumon fumé

Kir ou Punch ou Sangria

Boissons soft

ENTRÉE FROIDE

Terrine d'aubergines et son coulis au basilic frais

Ou véritable burrata et ses tomates anciennes (de juin à septembre)

Ou Tarte sablée fromage de chèvre et figues rôties

OU

ENTRÉE CHAUDE

Feuilleté de rouget sur fine fondue de poireaux

Ou tarte tatin d'oignons confit et camembert

Ou aumonière de saumon et asperges

PLAT

Poulet aux écrevisses flambées au Cognac

Ou Gigue d'agneau rôti à l'ail confit et jus de romarin

Ou Magret de canard et sa crème forestière

Gratiné de pomme de terre et Fagot d'Extra Fin





DESSERT

gâteaux de soirée
ou gâteau d'anniversaire
ou pièce montée

Assortiment de fromage et salade
en option à 5.00€/personnes

BOISSONS INCLUES:

Boissons de repas à Volonté :
Eau Plate, Café

Nos prestations Comprennent :
La mise en place des lieux, vaisselles, verreries , nappes en
tissus (1 nappe pour 8 convives), serviettes, glaçons.
Décoration inclus dans le tarif : décoration du buffet
d'apéritif et centre de table non fleuri.
Service.

**Choix d'entrée et de plat unique pour l'ensemble des
convives**





Buffet Chic

APÉRITIF

Assortiment de feuilletés salés

Mini Pizza

Tartelettes variées: tomates séchées mozzarella, tarama, crème de St Aguer et noix, fromage frais et saumon fumé

Kir ou Punch ou Sangria

Boissons soft

BUFFET FROID

LES TARTINES

Tartine de brouillade tartufata, asperges et petits pois

Tartine façon avocado toast

VERRINES

Salade césar

Salade de couscous perlé aux tomates séchées et fêta

LES BROCHETTES

Brochette de poulet mariné BBQ

Brochette de tomate mozzarella et pesto rosso

Brochette de crevettes, chorizo et poivrons grillés

LES WRAPS

wrap de houmous rose et crudités

wrap de dinde, pesto et roquette

LES BAGELS

bagel de cream cheese et saumon fumé

bagel de jambon cru et fromage de chèvre

NOS PIRROGUES

Poulet en panure de céréales sauce teriyaki

Pirrogue Façon Grazing Table





DESSERT

gâteaux de soirée
ou gâteau d'anniversaire
ou pièce montée

Assortiment de fromage et salade
en option à 5.00€/personnes

BOISSONS INCLUES:

Boissons de repas à Volonté :
Eau Plate, Café

Nos prestations Comprennent :
La mise en place des lieux, vaisselles, verreries , nappes en
tissus (1 nappe pour 8 convives), serviettes, glaçons.
Décoration inclus dans le tarif : décoration du buffet
d'apéritif et centre de table non fleuri.
Personnel de service et de cuisine.





Buffet Gourmand

APÉRITIF

Assortiment de feuilletés salés

Mini Pizza

Tartelettes variées: tomates séchées mozzarella, tarama, crème de St Aguer et noix, fromage frais et saumon fumé

Kir ou Punch ou Sangria

Boissons soft

BUFFET FROID





Cocktail

APÉRITIF DINATOIRE

AMUSES BOUCHES 18 PIÈCES PAR PERS.

Assortiment de fours salés

Pizza cocktail

Canapé tomates mozzarella basilic

Canapé Tarama et œufs de truites

Canapé Saumon fumé

Canapé St Agur et noix

Tapas de jambon fumé

Tapas de brouillade d'œuf et asperge

Plateau de crudités et sa sauce

Verrines assorties: salade de concombre féta et ciboulette,
ratatouille confite, tartare de tomate et fromage frais, melon

pastèque et prosciutto (en saison)

Planche de charcuterie et fromage

ANIMATION PLANCHA:

Brochettes Yakitori

Fajitas de poulet

Accras

Pommes de terres roties

Gâteaux de Soirée :

Tartelette aux fruits, dôme Mont Blanc, Trianon, mousseline
aux fruits, tarte citron meringuée etc ..

Boissons soft, eau, café.

Logistique incluse:

Mobilier de buffet pour boissons, plancha, nappage blanc,
matériel cocktail, verrerie, glaçons,

