

## Le cocktail

Le cocktail pourra être pris en terrasse si le temps le permet.  
Il sera composé de 8 réductions par personne.

### **Les réductions salées**

#### \*Les verrines :

Avocat sauce cocktail  
Cuillère Rillettes de saumon  
foie gras poêlé mirabelle  
Gaspacho de tomates...

#### \*Les tartelettes :

Quiche  
Pizza  
Crevettes crudités

#### \*Les feuilletés :

Tourte au riesling  
Feuilleté escargots en persillade  
Moules farcies

#### \*Les mini-brochettes :

Tomate/mozzarella  
Crevettes grillées en brochette  
Poulet/ananas  
Bœuf/soja...

**Option Show culinaire St Jacques à la plancha sauce +4.90€ /pers**

### **Les réductions sucrées**

#### \*Les verrines :

Mousse de fruits  
Mousse au chocolat  
Fromage blanc et fruits rouges...

#### \*Les tartes :

Tarte aux fruits  
Tarte au chocolat...

#### \*Les mini-moelleux :

Pomme  
Pistache/abricot  
Chocolat  
Fruits rouges

#### \*Les mini-entremets :

Tiramisu  
Trois chocolats  
Crumble  
Crème brûlée...

#### \*Les brochettes :

Brochette de fruits  
Brochette de confiseries

► Pétillant à la mirabelle ( 1 bout/4 pers)

et ses réductions (8/pers )

Tarif :25.50€/pers

► Champagne Palmer (1bout/4 pers)

et ses réductions(8/pers)

Tarif :33.50€/pers

**Jus de fruits, sodas et eaux offert**

# Menu adulte

Mise en bouche (supplément 5.20€)



Poêlée d'escargots au beurre d'ail sur tarte tatin de tomates au basilic

Terrine de foie gras au calvados, julienne de pommes acidulées  
infusées à la cannelle

Feuilleté de la mer aux noix de Saint-Jacques, beurre blanc à la ciboulette

Saumon trois façons  
Mariné aux saveurs exotiques (gingembre, citronnelle, cannelle),  
tartare au soja, fumé à la crème ciboulette



Poêlée de Saint-Jacques sur sa fondue de poireaux à l'aneth,  
sauce safranée

Filet de sole à la bisque de homard, riz pilaf aux herbes

Feuilleté de canard confit aux amandes grillées, caramel acidulé  
et suprême d'agrumes



Trou lorrain(sup +4.5€)



Ballottine de pintade farcie au foie gras, crème au romarin

Filet de bœuf en croûte à la compotée d'oignons, sauce forestière

Mignon de veau rôti au thym frais sur son feuilleté de légumes

Tournedos de canard lardé et foie gras croque en sel, jus au vin rouge



Buffet de fromages et verdure  
ou

Aumônière de chèvre au basilic et son mesclun de salade



L'assiette du pâtissier  
Gâteau, glace, coulis et fruits de saison

89€/pers avec 2 entrées  
78€/pers avec 1 entrée

## **Menu adolescent**

Assiette de charcuterie



Croquant de volaille à la panure de parmesan, beurre citronné  
Tagliatelles au pistou



L'assiette du pâtissier  
Gâteau, glace, coulis et fruits de saison

29€/pers

## **Menu bambin**

Nuggets, Escalope de volaille ou steak haché frites, glace et soda

19,00€/enfant

## **Menu artiste** (DJ, photographe etc...)

Entrecôte, frites et salade verte



Assiette gourmande  
ou  
L'assiette du pâtissier  
Gâteau, glace, coulis et fruits de saison



Une boisson au choix

30€/pers

## **Le forfait boisson**

- Le blanc : 1 bouteille pour 4 personnes
- Le rouge : 1 bouteille pour 3 personnes
- Le choix des vins sera déterminé ensemble.
- Les eaux à volonté
- Café

17€ /pers gamme VdP  
Tarif : 20.5€/pers gamme AOC  
28€/pers gamme Gd Cru

## **Décoration, animation**

La décoration de la salle se fera par vos soins si vous le souhaitez la veille ou le jour même de votre mariage.

Vous pourrez également faire livrer les fleurs directement au restaurant.

Nous vous laissons libre d'animer votre soirée jusqu'à la fermeture du restaurant qui est établie à 5h00 du matin.

## **Les horaires**

Service après minuit 100€/heure  
(L'horaire maximal d'ouverture est de 5h00 du matin)  
Droit de bouchon 7€ /bouteille  
Forfait nettoyage et mise en place de la salle 600€  
Location de l'établissement 800€

**Interdit de tirer des feux d'artifices**

**Le jeu des 12 mois est interdit au restaurant**

**Le service de pièce montée ou de gâteau apporté par les mariés sera à leur charge**

## **Modalités de règlement :**

Nous vous demanderons un acompte de 30% du coût de la soirée pour réservation de la salle.

Le solde sera à nous remettre après votre soirée.