

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 feuilletés :**

Tourte au riesling
Feuilleté escargots en persillade

Moules farcies

***Les tartelettes :**

Quiche
Pizza
Crevettes crudités

***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.