

# **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**

Duo aux deux saumons  
Foie gras poêlé, chutney mirabelle  
Guacamole pomelos et crevettes  
Brochette tomate cerise, bille de  
mozzarella  
Brochette de poulet façon teriyaki  
Houmous et chips de patate douce  
Wrap de thon sauce cocktail

Pizza fromage/jambon  
Quiche lard/fromage  
Courgette farcie  
(mousseline de cabillaud, sauce safranée)  
Croque-monsieur maison  
Velouté courgette et menthe fraîche

## **Les réductions sucrées**

Crème brûlée pistache  
Tiramisu chocolat/framboise  
Mousse au chocolat maison  
Verrine citron crumble  
Entremet fruits de saison  
Salade de fruits, coulis mangue

► Pétillant à la mirabelle ( 1 bout/4 pers)  
et ses réductions (8/pers )  
Tarif :30.00€/pers

► Champagne Secret (1bout/4 pers)  
et ses réductions(8/pers)  
Tarif :40€/pers

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

# Menu adulte

Mise en bouche



Pâté en croûte de canard et foie gras maison, mesclun et pickles de légumes

Mousseline de Saint-Jacques, crème de Homard

Œuf parfait, crème de truffe (Tuber Aestivum), poivre de lard



Bœuf Wellington, légumes de saisons, sauce périgourdine

Ou

Croustade de Lotte, pétoncles et gambas, petits légumes et son beurre de nage safrané



Assiette fromagère et son mesclun ( en option 6 euros par pers )

Ou

Brie farcie truffée( en option 6 euros par pers )



Fondant chocolat, crème anglaise, glace vanille Bourbon

Sphère croustillante chocolat, crémeux chocolat et salade de fruits de saison  
coulis de fruits rouges et son sablé breton

90 €/pers avec 2 entrées

80 €/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

30€/pers

## **Menu bambin**

Escalope de volaille ou steak haché frites, glace et soda

15,00€/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 : une bouteille pour 3 personnes (plate et pétillante).
- Café

25€ /pers gamme VdP  
Tarif : 30€/pers gamme AOC  
35€/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 et options :**

Service après minuit 100€/heure  
(L'horaire maximal d'ouverture est de 5h00 du matin)  
Forfait Nettoyage de la salle : 450.00€  
Location de salle : 1200 €  
Droit de bouchon : 10.00€/bt

## **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.