

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	Pizza fromage/jambon
Foie gras poêlé, chutney mirabelle	Quiche lard/fromage
Guacamole pomelos et crevettes	Courgette farcie
Brochette tomate cerise, bille de mozzarella	(mousseline de cabillaud, sauce safranée)
Brochette de poulet façon teriyaki	Croque-monsieur maison
Houmous et chips de patate douce	Velouté courgette et menthe fraîche
Wrap de thon sauce cocktail	

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.