

PROPOSITION DE RÉCEPTION DE MARIAGE

Restaurant du Garden Golf de Metz Technopôle

L'ART DE LA TABLE

- Menu unique pour l'ensemble des convives, défini ensemble pour garantir un service d'exception
- Adaptation possible pour régimes spécifiques

POUR COMMENCER

- L'Instant Festif (+ 5,00 € / pers.) — Mise en bouche du Chef

LES ENTRÉES

- Salade de homard, avocat & mangue, vinaigrette aux agrumes, sucrine braisée à la grenade
- Foie gras mi-cuit, condiment mûres & miso, pickles d'oignons rouges, brioche
- Filet de Saint-Pierre, bouillon au galanga & fleurs du moment
- Gaspacho de tomate, mozzarella di Bufala & rhubarbe

LA PAUSE FRAÎCHEUR

- Le Trou Lorrain (+ 3,50 € / pers.) — Sorbet arrosé d'eau-de-vie

LES PLATS

- Suprême de pintade farcie au foie gras, mousseline de panais vanillé, sauce figues & balsamique
- Filet de bar snacké à la plancha, sauce safran & feuille de kaffir, variation autour de la carotte
- Fondant de veau basse température, purée fraîche à la truffe & sauce morilles

LE FROMAGE

- Buffet de fromages affinés & salade
- Brie truffé à l'assiette, mesclun de salade & éclats de noisette

LES DESSERTS

- Soufflé glacé à la mirabelle, mirabelles confites
- Assiette de mignardises

TARIFS DES MENUS

- Menu « Prestige » — 88,00 € / pers. (2 entrées, plat, fromage, dessert)
- Menu « Délice » — 79,50 € / pers. (1 entrée, plat, fromage, dessert)

FORFAITS BOISSONS

- Eaux plates & pétillantes (1 bouteille / 2 pers.) & café inclus
- Vins définis ensemble lors de la dégustation
- Gamme Terroir — 17,00 € / pers.
- Gamme AOC — 21,00 € / pers.
- Gamme Grands Crus — 28,00 € / pers.
- Quotas : Blanc (1 btle / 4 pers.) — Rouge (1 btle / 3 pers.)

MENUS SPÉCIFIQUES

- Menu Adolescent — 30,00 €
- Menu Enfant — 15,00 €
- Menu Artiste / Prestataire — 30,00 € (1 boisson incluse)

ORGANISATION & LOGISTIQUE

- Privatisation & nettoyage — Forfait 1 200 €
- Fermeture maximale — 04h00
- Service après minuit — 80 € / Heure

DÉCORATION & ANIMATION

- Décoration à la charge des mariés (installation possible la veille ou le jour J)
- Animation libre jusqu'à l'horaire de fermeture
- Partenaires recommandés disponibles sur demande

CONDITIONS GÉNÉRALES

- Réservation effective à réception d'un acompte de 30 %
- Acompte ferme et non remboursable en cas d'annulation
- Nombre de convives à confirmer 7 jours avant l'événement
- Tout couvert non annulé dans ce délai sera facturé