

MENU DU TERROIR

3 plats : Entrée - Poisson **ou** Viande - Fromages **ou** Dessert----- 41,00 €

4 plats : Entrée - Poisson **ou** Viande - Fromages **et** Dessert----- 44,00 €

5 plats : Entrée - Poisson - Viande - Fromages **et** Dessert----- 49,00 €

Soupe de champagne Maison et ses 3 Amuses-Bouches

Le Traiteur

Feuillantine de pétoncles de Manche, coulis au moules marinières

ou

Terre et mer fumée maison, chantilly au raifort et gingembre

ou

Pressé de canard confit aux 6 aromates, mesclun de saison à la noisette

ou

Symphonie de saumon fumé et frais en opéra, crème légère aux algues

Le Poissonnier

Dos de cabillaud à la Bretonne (Andouille de Gué mené)

ou

Pavé de sandre infusion à la graine de moutarde de Beauce, Beurre blanc

ou

Le Dos de saumon Rôti à l'ail et lardons, Jus réduit minute

Le Boucher

Filet mignon de porc braisé au miel de Thivars , gastrique aux herbes de Provence

ou

Le fameux confit de canard infusé au sel de Guérande

ou

Le pavé de bœuf cuisson minute, réduction au Romarin

Le Fromager

Croustillant de chèvre de Beauce doré au miel de Thivars

ou

Assiette de nos régions et son mesclun aux Noix

Le Pâtissier

Le fameux Pain Perdu aux pommes et son caramel beurre salé

ou

Le caprice aux trois chocolats et sa confiture de Pistache

ou

Le nougat glacé aux fruits secs, fruits rouges et son florentin

ou

La diligence du chef (3 Petites douceurs)

Vin Blanc et rouge (Mas de la Tour) et eau minérale et l'instant magique du café

- **Envie** d'autres plats selon la saison (consultez nous....)

MENU GASTRONOME

3 plats : Entrée - Poisson **ou** Viande - Fromages **ou** Dessert----- 53,00 €

4 plats : Entrée - Poisson **ou** Viande - Fromages **et** Dessert----- 58,00 €

5 plats : Entrée - Poisson - Viande - Fromages **et** Dessert----- 64,00 €

Soupe de champagne Maison et ses 5 Amuses Bouches

Le Traiteur

Foie gras de canard au naturel, gelée au Sauternes, confiture de figes et sa brioche

ou

Tatin de tomates et poivrons et ses filets de rouget cuisson minute

ou

Mijoté de ris de veau aux pleurotes et châtaignes , jus réduit

ou

Duo terre et mer boucané et ses copeaux de foie gras

Le Poissonnier

Médaille de lotte Bretonne , jus crémeux aux écrevisses et basilic

ou

Noix de Saint-Jacques snackées minute , œufs de truite et espuma au lard

ou

Millefeuille de sandre cuisson lente , réduction à l'estragon

Le Boucher

Filet de bœuf façon rossini , jus serré au romarin

ou

Magret d'oie infusion aux épices douces , jus corsé

ou

Pavé de selle d'agneau façon tajine , cuisson 7 heures

Le Fromager

Petite tartelette au reblochon et son moelleux aux noix

ou

Assiette de 3 fromages affinés et petite devise aux graines

Le Pâtissier

Macaron au citron meringué , crème douce à la pistache

ou

Moelleux au chocolat cœur coulant et son coulis orange amère

ou

La diligence du chef (4 Petites douceurs)

Vin Blanc et rouge (Côtes de Gascogne et Bordeaux) et eau minérale et gazeuse et l'instant magique du café

N'hésitez pas à configurer vos menus selon votre choix (un devis vous sera personnalisé)

Cocktail N°1 : nous vous préparons un 'Open-Bar' (Forfait 1 Heure) servi en Buffet : Whisky, Porto, Pastis, Eaux, Sodas, Jus de Fruits... et nos Cocktails "Soupe de Champagne" & "Sans Alcool" (base 2 verres par personne)
Plateaux de 3 petits fours chauds, 3 canapés froids, 2 verrines & 1 brochette ! > 21,00 € / personne

Cocktail N°2 : Idem ci-dessus avec notre Crémant de Loire "Sélection du Sommelier" > 36,00 € / personne

Buffet de Nuit : nous vous conseillons de prévoir un Buffet après votre Dîner, idéal pour vos Invités...

- Forfait 'Soft Drinks' : Eau(x), Sodas, Jus de Fruits, Café à volonté. >>> **135,00 €./50 personnes**
- 3 Mignardises Sucrées : Macaron, Tartelette, Entremets, Cannelé, Opéra, Caroline... >>> **140,00 €./40 personnes**
- Forfait digestifs : 3 bouteilles au choix Whisky + Vodka + Jet 27 >>> **140,00 €.** (hors soda)
- Salade de Fruits de Saison : Pastèque, Fraise, Melon, Raisin, Pomme, Orange, etc... >>> **130,00 €./40 personnes**
- Corbeille de Bonbons Haribo® : Dragibus, Tagada, Banane, Nounours, Réglisse... >>> **100,00 €./40 personnes**
- Soupe à l'Oignon : Soupe traditionnelle servie une heure avant la fin de soirée... >>> **7,50 €/ personnes**

Services :

Bouteilles de Champagne pour vos Réceptions : nous vous conseillons nos meilleures références : - Champagne Brut (Sélection du Sommelier) > 40,00 € la bouteille de 75 cl

Partenaires :

Animations pendant votre repas (Cachet, Charges) : Magie de Table & Close-Up, Faites passer un bon moment à vos Invités avec Greg', Yannick > 900,00 € environ (sur devis)
Illusionniste, Chanteuse, Magic show, Cabaret, etc > de 990,00 € à 2750,00 € environ (sur devis)

Notre D.J. professionnel à la carte (Droits de Sacem, Charges & Cachet de l'Artiste inclus). Sous réserve de disponibilité.

Dancing Privé dans votre salle, avec notre Disc-Jockey de 23h00 à 3h00 > 740,00 € (ou 3 heures de prestation)
Dancing Privé dans votre salle, avec notre Disc-Jockey de 23h00 à 4h00 > 925,00 € (ou 4 heures de prestation)
Nous acceptons votre Animateur, votre Disc-Jockey, votre Orchestre, sans aucun frais sauf "Heures de nuit".

Dancing Privé avec notre Matériel en Location (Droits de Sacem inclus - Jusqu'à 3 h) :

Location de notre Régie et lumières dans votre Salle > 480,00 €.
Location de notre Petite Régie dans votre Salle > 300,00 €.

Location de notre Matériel 'Vidéo & Son' : vous voulez projeter un Diaporama sur Écran & en Musique :

Location de notre Vidéoprojecteur & notre Écran de Projection, avec raccord sur Sonorisation > 120,00 € -
Location simplement de notre Micro (avec ou sans fil) avec notre Enceinte Amplifiée > 80,00 €

Confirmation du Menu choisi :

Le menu de votre réception doit nous être confirmé au moins 15 jours avant la date de votre réception. Il sera alors considéré comme décision finale pour l'établissement des commandes auprès de nos fournisseurs. Un menu unique pour tous vos invités est préconisé le jour de votre réception. Le Chef de cuisine s'adapte à vos régimes spécifiques pour Végétariens, Végétaliens, Diététiques, Allergiques selon nos disponibilités avec le même délai de prévenance. Pour les groupes de moins de 30 personnes, il vous est possible de définir et comptabiliser 2 choix différents à chaque invité, en rajoutant au tarif de votre menu 3,00 € par personne pour les frais de gestion. Pour les adolescents (de 13 à 17 Ans), nous vous suggérons un menu "1/2 Tarif " sur le menu sélectionné (entrée, plat, dessert et boissons sans alcool)

Confirmation du nombre de personnes :

Le nombre précis d'invités doit nous être confirmé au moins 7 jours avant la date de votre réception. Ce nombre sera alors considéré comme garantie finale pour l'établissement de la facture, même si le nombre d'invités servis est inférieur à ce chiffre.

Heures de nuit :

A partir de minuit, vous aurez à votre disposition le personnel qui vous assurera le service de nuit et la sécurité, jusqu'à la fermeture de notre établissement à 4h00 (Autorisation Préfectorale). Ces frais de personnel seront facturés en sus, sur la base des tarifs en vigueur, à 60,00 € par heure et par Maître d'Hôtel (un Maître d'Hôtel pour 30 personnes). Ces heures sont incluses dans nos Formules avec nos Disc-Jockey (sous réserve de leur disponibilité)

Conditions de Changements et d'Annulation : Pour tous changements comme le nombre de personnes prévues à la réservation, moins important un mois avant la réception, et pour toute annulation d'une réservation acceptée entraînent, qu'elle qu'en soit la cause, la perte des arrhes versés à titre d'indemnité forfaitaire. Pour les reports de réservation, les arrhes deviendront un acompte et seront encaissés en attendant la nouvelle date de votre manifestation