

95€ par personne boissons incluses
(hors champagne et hors location de matériel)
75€ par personne vin et champagne à votre charge
(hors location du matériel),
45€ par enfant
(cocktail apéritif, buffet sur leur table, dessert et verrines sucrées)

Cocktail apéritif avec boissons 35€, sans boissons 25€ pour les personnes invitées uniquement au vin d'honneur

COCKTAIL APERITIF :

Boissons :

Soda, jus de fruits, eaux plates et gazeuses, whiskies, pastis, martini blanc et rouge, punch, vin rosé et vin blanc

Bouchées froides :

Club sandwich saumon fumé, crème ciboulette dans un pain suédois
Briochette foie gras, pommes, jeunes pousses d'épinards
Wrap de gambas, courgettes, aubergines, mayonnaise au basilic

Verrines :

Gaspacho de melon à la menthe et pétales de Seranno en brochette (en éprouvette)
Pana cota citron, rilette de crabes aux herbes fraîches

Bouchées chaudes :

Cromesquis de risotto
Croustillant de confit de bœuf et de chèvre

Animation plancha :

Brochette de magret fumé minute aux herbes de Provence
Médailon de foie gras poêlé
Brochette de gambas, moules et chorizo

Animation panini :

Panini langoustines, jambon Seranno et mozza
Panini figatelli, brousse, menthe et oignons confits

REPAS A TABLE :

Amuse bouche : (à choisir)

Soupe de poisson, émulsion de pommes de terre et petits croûtons
Cube de foie gras au pain d'épices et bille de Granny Smith
Tartare de bœuf, mozzarella di buffala et pistou
Brouillade aux truffes d'été au siphon et sa mouillette de lard paysan

Plat : (à choisir)

Grenadin de veau en cuisson douce au pistou, caponata d'aubergines sur un cookie aux olives et tomates cerises confites au vinaigre balsamique
Duo de canard : le magret en brochette lardé et les cuisses confites en cigare croustillant, tonneau de pommes de terre au cœur coulant, échalotes confites entières
La pêche du jour sauvage (selon arrivage : sar, maigre, loup, dorade...), cannelloni d'une ratatouille aux coquillages et vinaigrette vierge de petits légumes confits

Fromage :

A l'assiette avec bouquet de mesclun (à choisir)
Mille-feuille chaud de brie à la fleur de thym
Assortiment de 3 fromages sélection de notre fromager
Terrine de fourme d'Ambert aux poires

Dessert (à choisir) :

3 pièces dans la liste ci-dessous + pièce montée à votre charge

Bouchées sucrées :

Choux au chocolat et framboises fraîches
Macarons
Sablé breton, fraises et crème vanillée

Verrines :

Éprouvette de soupe de fraises à la menthe
Mousse citron, brisures de meringue
Pana cota vanille, salade de pêches à la verveine

Assiette repas enfant :

Froid :

Brochette tomates mozzarella

Petits pain au lait fromage et charcuterie (2 pièces par enfant)

Chauds :

Pizza

Quiche

Croque monsieur

Boissons : durant le repas :

vins blanc, rouge ou rosé 1 bouteille pour 4 personnes selon votre choix

eaux plates et gazeuses, coca et jus de fruits pour les enfants

café

150€ par heure supplémentaire au delà de 1h du matin

Ce devis reste sous réserve de la visite du lieu de la réception