

APERITIFS / COCKTAILS

Classique 8 pièces à 4.80€.

6 variétés de petits fours salés, 2 pains surprises.

Classique 10 pièces à 6.60€.

3 canapés, 5 variétés de petits fours salés, 2 pains surprises.

Classique 12 pièces à 8.90€.

3 canapés, 3 variétés de petits fours salés, 2 pain surprises, 4 mignardises.

Classique 14 pièces à 11.20€.

3 canapés, 1brioche au crabe, 1 croustade au Foie Gras, 3 variétés de petits fours salés, 2 pain surprises, 4 mignardises.

Mixte 10 pièces à 9.80€.

3 petits fours, 2 canapés, 2 créations (Ballotin de Saumon fumé, Filet de Rouget en Tapenade), 3 récipients (Tiramisu d'Ecrevisses, Truite marinée aux Epices, Crème d'Asperges).

Mixte 11 pièces à 10.60€.

2 petits fours, 2 pains surprises, 2 créations (Dariole de Loup à la Tomate et Menthe fraîche, Filet de Rouget en Tapenade), 2 récipients (Méli Mélo de Féra, Crème de Petits Pois), 3 Mignardises.

Les Flambés 12 pièces à 13.80€.

Animation devant les invités « les flambés » (Escargots persillade, Ecrevisses au Marc de Savoie, Crevettes à l'Anis), Mini tarte Aubergine Parmesan, mini Tarte Courgette Chèvre, Pissaladière, 2 récipients (Gaspacho aux Herbes, Truite marinée aux Poivrons Rouges, 2 créations (Canard aux Olives, Volaille en Ratatouille), 2 Mignardises.

Tout au Poisson 11 pièces à 13.90€.

Animation devant les invités « la tranche » (Truite marinée aux Epices, Féra fumé, Saumon Fumé, Toast et Crème Citronnée), 3 créations (Filet de Rouget en Tapenade, Dariole de loup à la Tomate et Menthe fraîche, Brandade de Brochet aux Echalotes), 3 récipients (Ecrevisses en habits de Légumes, St Jacques marinée aux Agrumes confits, Risotto aux Gambas), 2 Mignardises.

MENUS

MENU PLAISIR à 30.30€ (25.80€ sans le 2^{ème} plat).

Pressé de Truite en Rillettes et Marinée, Verre de Brandade de Brochet, coulis au Citron
Ou
Déclinaison de Tomate, confit au Vinaigre Balsamique, Séchée, Bavarois, Jambon Fumé

Flan d'Aubergine aux Ecrevisses, coulis de Tomate au Basilic
Ou
Feuilleté de Saumon d'Ecosse aux Ecrevisses

Chartreuse de Canard confit, jus parfumé au Tandoori, Légumes
Ou
Filet Mignon de Porc au Marsala

Assortiment de Légumes, carottes fondantes, Polenta crémeuse ou Purée à l'Huile d'Olives

Fromages à l'Assiette ou au Buffet

Dessert au choix

MENU GOURMAND à 34.70€ (28.70€ sans le 2^{ème} plat)

Gâteau de Lapereau aux Echalotes confites, fine Ratatouille
Ou
Trilogie d'Asperges : Soufflé froid, Crue, Purée, Soupe en Verrines

Pavé de Sandre poêlé sur une compote d'Echalotes
Ou
Filet de Féra aux Ecrevisses

Magret de Canard au Miel de Lavande
Ou
Suprême de Pintade aux Champignons de saison

Assortiment de Légumes, carottes fondantes, Polenta crémeuse ou Purée à l'Huile d'Olives

Fromages à l'Assiette ou au Buffet

Dessert au choix

MENU TERROIR à 39.10€ (33.10€ sans le 2^{ème} plat).

Méli Mélo de Féra en 3 façons (Rillettes, Marinée, Fumée)
Ou
Variation autour du Canard : Pyramide de Lentilles au Foie Gras, Rillettes, Gâteau de Foie Blond

Filet d'Ombre Chevalier au Safran
Ou
Filet de Dorade, Semoule Méditerranéenne, Huile d'Olive au Basilic (Tomate en Marmelade, Citron confit, Olives Noires)

Carré d'Agneau rôti aux Herbes, jus au Romarin
Ou
Caille farci au Foie Gras, jus Périgourdin

Ratatouille, Poire poché et Polenta

Assortiment de Légumes, carottes fondantes, Polenta crémeuse ou Purée à l'Huile d'Olives

Fromages à l'Assiette ou au Buffet

Dessert au choix

MENU SAVEUR à 43.50€ (35.50€ sans le 2^{ème} plat).

Fondant de Foie Gras de canard aux Figues, confit d'Oignons Doux
Ou
Tiramisu d'Ecrevisses en habits de Légumes

Rôti d'Espadon, Marmelade d'Endives, jus au Vieux Porto
Ou
Filet de Bar poché au Fenouil confit, Lard Paysan et Brunoise de Légumes

Grenadin de Veau sauce Miroir
Ou
Filet de Bœuf à la Plancha, jus Corsé

Assortiment de Légumes, carottes fondantes, Polenta crémeuse ou Purée à l'Huile d'Olives

Fromages à l'Assiette ou au Buffet

Dessert au choix

MENU PRESTIGE à 47.90€
 (38.90€ sans le 2^{ème} plat).

Duo de Foie Gras de Canard ; poêlé jus réduit, Mille Feuilles au Pain d'Epices

Ou

Délice de Homard Breton et ses Légumes cuisinés

Nage de Saint Jacques pochée et Ecrevisses, fumet à la Verveine

Ou

Brochettes de Gambas en Pyramide, Risotto aux Cèpes, jus crémé

Filet Mignon de Veau, Girolles sautées, jus aux Truffes

Ou

Duo de Pigeon, cuisse confites, Filet poêlé, jus corsé

Assortiment de Légumes, Polenta crémeuse ou Purée à l'Huile d'Olives

Fromages à l'Assiette ou au Buffet

Dessert au choix

BOISSONS

APERITIF

Apéritif « classique » 4.20€.

Vin blanc, kir, vin rouge, eau, jus d'orange, coca, « bar à jus » fabriqué devant les invités.

Apéritif « exotique » 4.70€.

Sangria ou Punch, vin blanc, kir, vin rouge, eau, jus d'orange, coca, « bar à jus » fabriqué devant les invités.

Apéritif « bulles » 7.30€.

Crémant, Vin blanc, kir, vin rouge, eau, jus d'orange, coca, « bar à jus » fabriqué devant les invités.

Apéritif « Prestige » 15€.

Champagne, Vin blanc, kir, vin rouge, eau, jus d'orange, coca, « bar à jus » fabriqué devant les invités.

VINS BLANCS

Loire

Sancerre Chevignol « Martin » 5.90€.
Pouilly Fumé « Bailly » 5.50€.

Bourgogne

Chablis « Pommier » 5.90€.
Meursault « Champy » 9.40€.
Saint Véran « Lessarat » 6.40€.
Mâcon Cheintré « Berthier » 4.30€.

Vallée du Rhône

Condrieu

Languedoc

Viognier « Domaine de Montrose » 3.60€.
Chardonnay « Domaine de Montrose » 3.60€.

Savoie

Chignin Bergeron « Vullien » 4.90€.
Roussette Altesse « Barlet » 3.90€.

Moelleux

Coteau de la Loire « raisin confits » 4€.

VINS ROUGES

Bordeaux

Bordeaux supérieur « Ch. Brondeau » 8.23€.
Haut-Médoc « Ch. St Paul » 7.80€.
Montagne St Emilion, « Fleur Carrère » 7.60€.
Lalande de Pomerol « Rose Trémière » 8.50€.
Pomerol « ch. Mayne René » 13.90€.
Graves « Ch. Lafont Menant » 9.60€.
Margaux « Sirène de Giscours » 11.60€.
Pauillac « La Tour l'Aspic » 10.60€.

Bourgogne

Pinot Noir « Champy » 6.60€.
Hautes Côtes de Nuits « Champy » 7.50€.
Vosne Romanée « Champy » 13.50€.

Loire

Saint Nicolas de Bourgueil « Vallée » 6.80€.

Languedoc

Faugères « Estanilles tradition » 6.40€.
Saint Chignan « Ch. De Coullaine » 7.64€.

Vallée du Rhône

Croze Hermitage « Remizière » 7.60€.
Château Neuf du Pape « Gigignan » 10.20€.

AUTRES FORMULES

Café 1€ : café, infusions.

Les eaux 3.50€ (1.50€ avec les vins) : eaux minérales plate et gazeuse, café, infusions

Vin de desserts : champagne (6€), clairette (3€), banyuls (3€).

Trou Normand : 1.50€ (sorbet classique, granités).

Digestifs : 4€.

Open bar 12€.

Bière pression 35€ le fût de 12.50 litres.

BUFFETS

BUFFET CREATION à 31.50€.

Buffet composé de pièces froides individuelles

Pyramide Lentilles au Foie Gras
Canard à l'Orange

Lapin aux Echalotes confites

Verre de Guacamol et Tomate confite
Soufflé d'Asperges

Tartelette d'Aubergine au Parmesan

Salade composée (servi en grosse verrine)

Pressée de Truite en Rilletes et Marinée
Mini Brioche au Crabe

Filet de Rouget en Tapenade

Emincé de Poulet à l'Estragon

Fromages

Dessert au choix

BUFFET DECOUVERTE à 34.80€.

Buffet avec un plat chaud

Pressé de Volaille en Ratatouille
Tonnelet de Concombre aux Crevettes

Verre de Guacamol et Tomate confite
Tartelette d'Aubergine et Parmesan

Pyramide de Lentilles au Foie Gras

Ballotin de Saumon fumé aux Œufs de Lumps et
Ciboulette

Dariole de Loup à la Tomate et Menthe fraîche

Plat chaud

Suprême de poulet Fermier farci aux Légumes étuvés
Ou

Magret de Canard, Agrumes et Tomate confites, jus au
Xérès

Ratatouille, Poire pochée et Polenta

Fromages à l'Assiette ou au Buffet

Dessert au choix

BUFFET EVASION à 38.10€.

Mélange de froid et chaud servi au buffet
Soufflé froid d'Asperges

Dorade marinée et Marmelade d'Endives
Compression de Truite et Crabe

Tartare de Saumon aux Agrumes confits
Ecrevisses en gelée de Crustacés

Pyramide de Lentilles au Foie Gras
Pressé de Lapin aux confit d'Oignons Rouges

Plats chauds cuisinés au buffet
Emincé de Magret de Canard caramélisé aux
Ananas

Emincé de Veau flambé au Whisky

Risotto

Buffet de Fromages

Tomme, Reblochon, abondance, Bleu, Brie

Buffet de desserts

Crème brûlée à la Lavande, Salade de Fruits
Exotiques, Soupe de Fraises au Thym, Fondant au
Chocolat aux Zestes d'Oranges, Crumble aux
Framboises, mini Tiramisu.

LENDEMAIN DE MARIAGE

*Tarif préférentiel réservé aux personnes dont nous avons fait
la réception de mariage la veille.*

Plats unique 6.20€ à partir de 60 personnes.

Paella

Ou

Tartiflette

Ou

Risotto Poulet Curry

BUFFET à 11.20€.

Taboulé, Salade de Carottes, Salade de Tomates
Mozzarella, Salade de pâtes au Basilic

Jambon de Savoie, Rosette, Terrine

Rôti de Porc, poulet froid

Fromages

Tartes aux Fruits de saison

Pain, sauces, condiments

COCKTAIL DINATOIRES

La Savoie dans toutes ses saveurs 32.50€ (20 pièces)

Les poissons de nos lacs

Méli Mélo de Féra (Rillettes, Marinée, Fumée)
(servi en récipient)

Filet de Perches en Tapenade

Ecrevisses en Gelée de Génépi (servi en récipient)

Brande de Brochet (servi en récipient)

Pressé de Truite (servi en récipient)

Assortiment de Charcuteries

Jambon de Savoie, Saucissons panachés,

Jambon à l'Os, Terrine

Cuisiné en poêlon en cuivre devant les invités

Beignets de Pommes de Terre (châtaigne et lard)

Diots grillés au Fenouil

Tranché directement devant les invités

Filet de Truite marinée aux Epices

Féra fumée

Assortiment de Fromages

Tomme de Savoie, Abondance, conté

Parmentier de Reblochon (servi en récipient)

Mini Rissolé, Crumble aux Myrtilles, Tartelette

Framboises Pistache, Mini Crème brûlée aux

Pommes caramélisées

Pain

Même cocktail servi en verrine plastique 26.30€.

Le raffiné en cocktail dinatoire 38.10€.

20 pièces

Les poissons

Saint-Jacques marinées aux Agrumes (servies dans leur coquille)

Homard en habits de Légumes (servi en récipient)

Tartare de Poissons aux Poivrons marinées (servi en récipient)

Tiramisu d'Ecrevisses (servi en récipient)

Les Légumes

Œuf de Caille cocotte aux Truffes (servi en récipient)

Crème d'Asperges (servi en récipient)

Risotto aux Gambas (servi en récipient)

Les Viandes

Pressé de Canard à l'Orange

Volaille en Ratatouille

Mille Feuilles de Foie Gras et Pain d'Epices

Animation devant les invités

Truite marinée aux Epices tranchée devant les invités

Tajine d'Agneau ou de Volaille

Parmentier de Reblochon (servi en récipient)

Pommes Caramel salé

Soupe de Fraises au Thym

Crème brûlée au Grand Marnier

Crumble aux Framboises

Pain

Même cocktail servi en verrines plastique

LES DESSERTS

Dessert à l'assiette des menus

Mille feuilles de Framboises
Fondant au chocolat (tiède), Crème et Glace
Tout Fraises : Fraisier, Soupe de Fraises, Fraises,
Sorbet Fraises des Bois
Tulipe aux Fruits Rouges, Glace et Coulis
Fraîcheur d'Agurmes : Palet au Citron, Sorbet
Pamplemousse, Coulis Citron Vert, Salade de
Fruits Exotiques
Feuillantine Chocolat, Crumble Framboises
Tarte Tatin, Caramel salé, Glace

Dessert au choix : Framboisier, Opéra, Forêt
Noire, Charlotte au chocolat, Abricots croquant,
Exotique, Mandarine Cointreau

Buffet de Desserts +3.10€ : Charlotte au
chocolat, Framboisier, Coco Griotte, Tarte aux
Fruits de saison, Salade de Fruits frais, Crème
Anglaise, Coulis.

Buffet les créations du Pâtissier +3.60€ :
Crème brûlée à la Lavande, Crumble aux
Framboises, Pommes Caramel salé, Soupe de
Fraises au thym, Mousse au Toblérone,
Macarons, Mini cannelés.

Fontaine au chocolat 3€ : fruits et biscuits.
(min. 80 personnes).

**Pièce montée en choux : 3 choux 3€ ; 2 choux
2€.**

**Pièce montée en Macarons : 1.50€ pièces.
Mignardises : 0.90€ pièces.**

PERSONNEL DE SERVICE

Service de l'apéritif 2.30€ par personne : mise
place, service et rangement de l'apéritif.

Service du repas 5.40€ par personne : service du
repas uniquement (vacation de 5h), la mise en
place et le rangement restent à votre charge.

Service du repas 8.90€ par personne : mise en
place de la salle, service du repas, rangement final
(départ des invités 5h).
1 serveur pour 20 convives.

Autres services nous consulter (sous cloches....)

MATERIEL

Pour tout ce qui est de la vaisselle, des nappes et
serviettes, Tables et chaises, chapiteaux ... nous
nous occupons de vous faire établir un devis.
(Attention, nous ne sommes pas responsables des
pertes en matériel).

DIVERS

Pas de frais de transport, ni de droit de bouchons.
Menu enfants à partir de 9€.
Enlèvement des bouteilles non fournies par nos soins : 100€.

CONDITION DE VENTE

Réservation de la date de réception : 160€.
*(Aucune réservation n'est prise en compte sans ce
règlement).*
30% d'arrhes 2 mois avant.
Le service n'est pas inclus dans le prix des différentes
formules.
Les prix sont par personne et TTC.
La prestation des cuisiniers est incluse dans les
prestations.
Le nombre définitif doit nous être communiqué 15
jours avant la date. Attention ce chiffre est retenu pour
la facturation.
Tarif garanti jusqu'à fin novembre 2008.

DEVIS

Pour tout devis il vous convient de prendre
obligatoirement rendez-vous.
(Nous sommes fermés le lundi et le mercredi après midi).