

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 8.70€.

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

Classique 14 pièces à 11.20€.

3 canapés, 1 brioche 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€ (26.30€ 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, Tarte fine mozzarella, Jambon Fumé

Flan d'Aubergine aux Ecrevisses, coulis de Tomate au
Basilic

Ou

Feuilleté de Saumon d'Ecosse aux Ecrevisses

Suprême de Poulet farci aux Légumes, jus à l'Estragon
Ou

Filet Mignon de Porc laqué au Miel et aux Epices

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)

Fraîcheur de Légumes croquants, Tzaziki en Crumble,
Gâteau aux Olives, coulis de Tomates

Ou

Gâteau de Lapereau aux Echalotes confites, fine
Ratatouille

Filet d'Omble Chevalier au Safran
Ou

Filet de Féra aux Ecrevisses

Magret de Canard au Miel de Lavande
Ou

Caille farci au Foie Gras, Sauce Périgourdine

Ratatouille, Poire poché et Polenta

Fromages à l'Assiette ou au Buffet

Dessert au choix

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

Trilogie de Saumon ; Mariné aux Epices, Fumé crème
de Mascarpone à l'Aneth, Verrine de Tartare à l'Orange

Ou

Tiramisu d'Ecrevisses en habits de Légumes
(servi en verrine)

Pavé de Sandre au Coulis d'Ecrevisses

Ou

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

Cocotte de Lapin comme ma Grand-mère...

Ou

Rosace de Veau farci au Pistou
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 Figs, confit
d'Oignons Rouges

Ou

Duo de St Jacques mariné aux Epices et Poêlé Beurre
Safrané

Pavé de Thon mi-cuit mi fumé Marmelade de Tomates
au Chorizo, 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

Trio Gourmand ; Saint Jacques marinée, Foie Gras de Canard au Cacao, Mousse de Saumon Fumé

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

Ou

Gambas grillées, 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 Coulaïne » 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€.

BUFFETS

BUFFET CREATION à 31.50€.

Buffet composé de pièces froides individuelles

Fraicheur de Légumes au Fromage Blanc
Canard à l'Orange

Lapin aux Echalotes confites

Verre de Guacamole et Tomate confite
Soufflé d'Asperges

Tartelette d'Aubergine au Parmesan

Salade composée (servi en grosse verrine)

Pressée de Truite en Rillettes et Marinée
Mini Brioche au Crabe

Filet de Rouget en Tapenade

Emincé de Poulet Tai

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 Guacamole et Tomate confite

Tartelette d'Aubergine et Parmesan

Fraicheur de Légumes au Fromage blanc

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 confits, 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

Tiramisu d'Ecrevisses

Terrine de Légumes cuisinés

Pressé de Lapin aux confit d'Oignons Rouges

Plats chauds cuisinés au buffet

Emincé de Magret de Canard aux Epices

Emincé de Veau flambé au Whisky

Risotto

Buffet de Fromages

Tomme, Reblochon, abondance, Bleu, Brie

Buffet de desserts

Pot de Crème Chocolat, Salade de Fruits

Exotiques, Soupe de Fraises au Thym, Mini

Cannelé, Crumble aux Framboises, Pomme

Caramel salé

LENDEMAIN DE MARIAGE

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

Plats unique 7.90€ à partir de 60 personnes.

Paella

Ou

Tartiflette

BUFFET à 12.20€.

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 26.30€
(20 pièces)

Les poissons de nos lacs

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

Ecrevisses en Habits de Légumes *(servi en récipient)*

Brandade de Brochet *(servi en récipient)*

Pressé de Truite *(servi en récipient)*

Assortiment de Charcuteries

Jambon de Savoie, Saucissons panachés,
Jambon à l'Os, Pâté Croûte

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)*

Pommes Caramel salé, Crumble aux Myrtilles,
Tartelette Framboises, Mini Crème Pistache

Pain

Le raffiné en cocktail dinatoire 31.10€.

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

Salade Composée *(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 Pain d'Epices

Crumble aux Framboises

Pain

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
- Feuilleté Fraises, Crème d'Amande, Sorbet et Coulis

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

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

Buffet les créations du Pâtissier +3.60€ : Crème au Pain d'Epices, 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 : 1.10€ pièces.
Mignardises : 0.90€ pièces.

PERSONNEL DE SERVICE

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

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

Service du repas 8.90€ par convives : mise en place de la salle, service du repas, rangement final (départ des invités 5h).
1 serveur pour 20 convives.
Pas de frais de service pour les enfants.
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 2010.

DEVIS

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

Suggestions pour les menus.

- Trilogie d'Asperges
- Suprême de Pintade aux Champignons de saison
- Carré d'Agneau rôti aux Herbes, jus au Romarin
- Fondant de Foie Gras de canard
Mabré au cacao, Pain d'épices
Mangue et Estragon
- Délice de Homard Breton et ses Légumes cuisinés
- Filet de Bœuf Rosini

Suggestions pour les cocktails.

- Animation les Festivals du Foie Gras pôlé...
- Animation Beignets de Pommes de Terre
- Les éprouvettes...

Mais aussi

- Amuses bouche
- Minis entrées