

# espace privatif + prestation

**AVEC REPAS À 43,26 € HT (48 € TTC) HORS BOISSONS**

**Choix unique pour l'ensemble des convives**

## **L'entrée**

- *Compotée de lapereau aux fruits secs, bouquet de salade et graines de colza grillées*  
ou
- *Saumon fumé au bois d'hêtre, crème de raifort et pain toasté à l'aneth*

## **Le plat chaud**

- *Morue fraîche grillée à la fleur de thym, purée de pomme de terre à l'huile d'olive*  
ou
- *Poulet fermier au citron façon tajine, semoule et légumes au razel hanou*

## **Le dessert**

- *Vacherin glacé, vanille-framboise et coulis de fruits rouges*  
ou
- *Ananas rafraîchi et son sablé au beurre salé, coulis de mangue*  
ou
- *Fondant au chocolat « Valrhona », sauce arabica*  
ou
- *Salade de fruits du moment aux épices*

*Les plats proposés sont soumis aux variations d'approvisionnement du marché.*

# espace **privatif** + prestation

**AVEC REPAS À 52,74 € HT (58 € TTC) HORS BOISSONS**

**Choix unique pour l'ensemble des convives**

## **L'entrée**

- Assiette de tapas (tarama maison, houmous, crevette marinée et chorizo, temaki de thon, pan con tomate & jambon Ibérique)
- ou
- Carpaccio de Saint-Jacques et saumon, huile de pistache et vinaigre de citron

## **Le plat chaud**

- Filet de rascasse à la plancha, sauce vierge, tian de légumes
- ou
- Souris d'agneau braisée, confit d'oignons au cumin, boulgour et fruits secs façon tajine

## **Le fromage**

- ½ Saint Marcellin « La Mère Richard », bouquet de salade à l'huile de noix

## **Le dessert**

- Vacherin glacé, vanille-framboise et coulis de fruits rouges
- ou
- Ananas rafraîchi et son sablé au beurre salé, coulis de mangue
- ou
- Fondant au chocolat « Valrhona », sauce arabica
- ou
- Salade de fruits du moment aux épices

*Les plats proposés sont soumis aux variations d'approvisionnement du marché.*

# espace **privatif** + prestation

**AVEC REPAS À 59,38 € HT (65 € TTC) HORS BOISSONS**

**Choix unique pour l'ensemble des convives**

## **L'entrée**

- Confit de légumes froid et crevettes marinées au basilic  
ou
- Tataki de foie gras mi-cuit au pain d'épices

## **Le plat chaud**

- Demi-queue de langouste rôtie au beurre de gingembre, riz créole  
ou
- Filet de bœuf « origine France » sélectionnée par notre boucher, beurre wasabi, échalote confite et pommes rissolées

## **Le fromage**

- ½ Saint Marcellin « La Mère Richard », bouquet de salade à l'huile de noix

## **Le dessert**

- Vacherin glacé, vanille-framboise et coulis de fruits rouges  
ou
- Ananas rafraîchi et son sablé au beurre salé, coulis de mangue  
ou
- Fondant au chocolat « Valrhona », sauce arabica  
ou
- Salade de fruits du moment aux épices  
ou
- Assiette gourmande : mini-fondant au chocolat, brochette d'ananas, macaron, sorbet framboise et glace au lait, panna cotta aux fraises, coulis de fruits rouge et mangue

Les plats proposés sont soumis aux variations d'approvisionnement du marché.

# espace privatif + prestation

**AVEC BUFFET : 57,48 € HT (63 € TTC) HORS BOISSONS**

**Sur la base de 50 convives au minimum**

## Les plats froids

- Tatakï de saumon mi-cru, sauce soja, aux graines de sésame, riz japonais
- Confit de légumes froid, citron et basilic
- Ailerons de volaille marinés au chili, gingembre et citronnelle, sauce yaourt à la menthe
- Taboulé de quinoa aux abricots secs, crevettes, huile d'amande et cumin
- Tarama maison & pain grillé
- Pissaladière niçoise
- Saumon mariné à l'aneth
- Melon et jambon de Parme
- Gelée de lapereau aux légumes et estragon, coulis de tomates fraîches
- Sardines à l'escabèche
- Salade Thai aux vermicelles, poulet au sésame et coriandre
- Panier de légumes, anchoïade
- Gaspacho glacé à l'andalouse

## Les plats chauds (deux au choix)

- Paëlla géante «Valencia»
- ou
- Épaule d'agneau confite au thym et romarin, pommes boulangères

## D'autres idées ...

- Pièce de viande rôtie à la broche à partir de 50 personnes
- Barbecue au feu de bois à partir de 20 personnes
- Plateau de fruits de mer **... Tarifs, nous consulter**

*La possibilité de servir ces plats, est dépendante des conditions climatiques*

## Les fromages

- Saint Marcellin affiné « La Mère Richard »
- Fromage blanc et crème double

## Les desserts

- Ananas frais
- Salade de fraises au basilic
- Crème aux œufs, sauce caramel à la prise de sel
- Assortiment de macarons
- Crumble aux fruits rouges
- Croustillant aux chocolats
- Cornet de glaces et sorbets
- Baba au rhum et fruits confits

*Les plats proposés sont soumis aux variations d'approvisionnement du marché.*

## APÉRITIFS

**Formule Apéritif Classique - 5,30 € HT (6 € TTC)**

Avec Kir, Rosé, Sangria ou Punch.

**(Sur la base de 2 verres (12 cl) par personne)**

+ Eaux minérales, jus d'orange, jus de tomate, Coca Cola, Perrier.

- Amusettes (gougères, pissaladières, pizzas, torsades et olives)

**Formule Apéritif avec Tapas 5 pièces - 10,98 € HT (12 € TTC)**

Avec Kir, Rosé, Sangria ou Punch.

**(Sur la base de 2 verres (12 cl) par personne)**

+ Eaux minérales, jus d'orange, jus de tomate, Coca Cola, Perrier.

- Brochette de crevette marinée & chorizo, temaki au thon, tomate et chipiron, pomme de terre Roseval farcie au tarama, pain tomate & jambon Iberico.

**Formule Apéritif avec Cocktail 9 pièces - 18,57 € HT (20 € TTC)**

Avec Kir, Rosé, Sangria ou Punch.

**(Sur la base de 2 verres (12 cl) par personne)**

+ Eaux minérales, jus d'orange, jus de tomate, Coca Cola, Perrier.

**+ 4,18 € HT (5 € TTC)**

Avec Crémant de Bourgogne, Blanc de Noirs, A. Delorme

**(Sur la base de 2 coupes (10 cl) par personne)**

et ses crèmes de fruits (cassis, framboise, mûre ou pêche)

+ Eaux minérales, jus d'orange, jus de tomate, Coca Cola, Perrier.

**+ 8,36 € HT (10 € TTC)**

Avec Champagne, Philipponnat Royal Réserve Brut ou Mumm Cordon rouge

**(Sur la base de 2 coupes (10 cl) par personne)**

et ses crèmes de fruits (cassis, framboise, mûre ou pêche)

+ Eaux minérales, jus d'orange, jus de tomate, Coca Cola, Perrier.

**Cocktail 9 pièces**

- Tartare de thon & wasabi
- Confit de légumes froid et crevettes marinées au basilic
- Tarama « maison » pain grillé
- Temaki au thon/saumon/crevette
- Gaspacho glacé à l'Andalouse
- Daube froide de bœuf au piment d'Espelette
- Brochette de volaille façon yakitori
- Assortiment de nems, feuille de romaine et menthe fraîche
- Accra de morue « maison », sauce chili

Les plats proposés sont soumis aux variations d'approvisionnement du marché.

**BOISSONS** (UNE BOUTEILLE DE VIN (75 CL) POUR 5 PERSONNES)**Forfait n° 1**

*Bourgogne blanc AOC - Cœur de Chardonnay - J.L. Bourbon*  
 ou  
*Rosé de Méditerranée VDP - S de Sumeires*  
 ou  
*Beaujolais rouge AOC - Cuvée Claudius - J.L. Bourbon*  
 Eaux minérales  
 Café

**Prix par personne: 3,87 € HT (4,50 € TTC)****Forfait n° 2**

*St Véran blanc AOC - Cave de Prissé*  
 ou  
*Côtes de Provence rosé AOC - Les Hauts de Masterel*  
 ou  
*Côtes du Rhône rouge AOC - E. Guigal*  
 Eaux minérales  
 Café

**Prix par personne: 4,71 € HT (5,50 € TTC)****Forfait n° 3**

*Sancerre blanc AOC - Domaine M. Girard et Fils*  
 ou  
*Côtes de Provence rosé AOC - Mas de Pampelonne*  
 ou  
*Saumur Champigny rouge AOC - Val de Loire - Baron Briare*  
 Eaux minérales  
 Café

**Prix par personne: 5,71 € HT (6,70 € TTC)****Forfait n° 4**

*Pouilly Fuissé AOC - Domaine Romanin*  
 ou  
*Côtes de Provence rosé AOC - Château Minuty Prestige*  
 ou  
*Saint Joseph rouge AOC - S. Montez*  
 Eaux minérales  
 Café

**Prix par personne: 7,72 € HT (9,10 € TTC)****Forfait n° 5**

*Condrieu AOC - Les Grandes Chaillées - S. Montez*  
 ou  
*Côtes de Provence rosé AOC - Château Minuty Prestige*  
 ou  
*Pommard AOC - A. Petitprez*  
 Eaux minérales  
 Café

**Prix par personne: 9,06 € HT (10,70 € TTC)**

## BOISSONS SUPPLÉMENTAIRES

	HT	TTC
<b>Apéritif</b>		
• Kir - communard (12cl) .....	2.01 €	2.50 €
• Sangria (15 cl) .....	2.01 €	2.50 €
• Punch (15 cl) .....	2.01 €	3.00 €
• Crémant de Bourgogne (10 cl) .....	3.62 €	4.50 €
• Coupe de Champagne (10 cl) .....	5.63 €	7.00 €
<b>Sans alcool</b>		
• Eaux minérales Evian, Badoit (100 cl).....	2.41 €	3.00 €
• Jus de fruits (100 cl) .....	5.63 €	7.00 €
• Coca Cola (150 cl).....	4.26 €	5.30 €
• Perrier (75 cl).....	2.90 €	3.60 €
• Champomy (75 cl).....	9.48 €	10.00 €
• Café et thé.....	1.20 €	1.50 €
<b>Champagne (75 cl)</b>		
• Philipponnat - Royale Réserve Brut .....	36.18 €	45.00 €
• Mumm - Cordon rouge Brut .....	36.18 €	45.00 €
<b>Carte des vins (75 cl)</b>		
<b>Vins blancs</b>		
• Bourgogne blanc AOC - Cœur de Chardonnay - J.L. Bourbon.....	15.47 €	18.50 €
• Saint Véran AOC - Cave de Prissé.....	19.23 €	23.00 €
• Sancerre AOC - Domaine M.Girard et fils.....	23.41 €	28.00 €
• Pouilly Fuissé AOC - Domaine Romanin.....	31.77 €	38.00 €
• Condrieu AOC « Les Grandes Chaillées » - S. Montez.....	40.13 €	48.00 €
<b>Vins rosés</b>		
• Rosé de Méditerranée VDP - S de Sumeires .....	15.05 €	18.00 €
• Côtes de Provence AOC - Les Hauts de Masterel .....	19.23 €	23.00 €
• Côtes de Provence AOC - Mas de Pampelonne.....	21.74 €	26.00 €
• Côtes de Provence AOC - Château Minuty Prestige.....	31.77 €	38.00 €
<b>Vins rouges</b>		
• Beaujolais AOC « Cuvée Claudius » - J.L. Bourbon.....	16.30 €	19.50 €
• Côtes du Rhône AOC - E. Guigal.....	19.23 €	23.00 €
• Saumur Champigny AOC - Baron Briare.....	31.77 €	38.00 €
• Saint-Joseph AOC - S. Montez.....	31.77 €	38.00 €
• Pommard AOC - Bourgogne - A. Petitprez.....	40.13 €	48.00 €
<b>Vin pétillant</b>		
• Crémant de Bourgogne - blanc de Noirs - A. Delorme .....	20.90 €	25.00 €
<b>Droit de bouchon par bouteille</b>		
• Vin.....	5.02 €	6.00 €
• Champagne.....	6.67 €	8.00 €