



MENU AVEC COCKTAIL ET DEUX PLATS - N° 1

Cocktail dressé dans le parc, avec flambage, atelier, animation
Verrerie, nappage et décoration
produits maisons et locaux

8 pièces : 9 Euros ttc

10 pièces : 11 Euros ttc

12 pièces : 13 Euros ttc

(détail de nos assortiments en fin de feuillet)

MENU

Salade Gasconne aux deux magrets

(magret séché aux épices - magret farci au zeste orange)

ou

Petite salade de caille aux parfums des bois

ou

Coupe de melon au Pineau des Charentes

ou

Poêlée de Perche aux épices et Gamay du Poitou (entrée chaude)

ou

Jourtière de saumon au beurre Nantais (entrée chaude)

❧

Contre-filet de bœuf grillé saveurs poitevines

ou

Rôti de pintadeau aux raisins crème de Pineau

avec

Garniture de légumes (minimum 3)

❧

Assiette de deux fromages au choix

sur lit de salade

❧

Délice framboises et son coulis

ou

Diplomate poire sauce chocolat

ou

Pièce montée 3 choux plus nougatine + 2,5 €

(possibilité de buffet dessert)

❧

Café et son chocolat

Petit pain et pain blanc

Nappage et serviette tissu

Service et repasse compris (viande & poisson)

Offre Orprie 2016
Vin en supplément

MENU AVEC COCKTAIL ET DEUX PLATS - N° 2

*Cocktail dressé dans le parc, avec flambage, atelier
Verreterie, nappage et décoration
produits maisons et locaux*

8 pièces : 9 Euros ttc

10 pièces : 11 Euros ttc

12 pièces : 13 Euros ttc

(détail de nos assortiments en fin de feuillet)

MENU

Salade St-Fiacre et son mesclun de salade

ou

*Cocktail de melon et pamplemousse fraîcheur Caraïbes
(Melon Porto en verrine - salade pamplemousse au crabe)*

ou

Salade gourmande et son foie gras au torchon

ou

Filet de carrelet farci aux crevettes et jus de persil plat (entrée chaude)

ou

Assiette des marais et ses gougeonnettes de saumon

❧

Noix de Veau braisée sauce villageoise

ou

Confit de canard aux morilles

avec

Garniture de légumes

❧

*Assiette de deux fromages aux choix
sur lit de salade*

❧

Charlotte aux fruits des bois et son coulis

ou

*Gourmand aux deux chocolats et ses pépites croustillante
(dessert monté et présenté avec artifices)*

ou

*Pièce montée 3 choux plus nougatine + 2 €
(possibilité de buffet dessert)*

❧

Café et son chocolat

Petit pain et pain blanc

Nappage et serviette tissu

Service et repasse compris (viande & poisson)

Vin en supplément
Offre Ombria 2016

MENU AVEC COCKTAIL ET DEUX PLATS - N° 3

*Cocktail dressé dans le parc, avec flambage, atelier
Verrerie, nappage et décoration
produits maisons et locaux*

8 pièces : 9 Euros ttc

10 pièces : 11 Euros ttc

12 pièces : 13 Euros ttc

(détail de nos assortiments en fin de feuillet)

MENU

Suprême des Calanques au Pistou

(Terrine de rouget et St-Jacques - crème d'oseille - mesclun salade)

ou

Terrine de foie gras et son confit d'oignon

ou

Filet de sandre poêlé au beurre d'amande (entrée chaude)

ou

Vol au vent de crabe et pétoncles aux pointes d'asperges fraîches (entrée chaude)

ou

Brochette de lotte et St-Jacques aux saveurs d'Armorique (entrée chaude)

❧

Filet bœuf en croûte sauce forestière

ou

Suprême de chapon braisé au vin de paille

avec

Garniture de légumes

❧

Salade

Plateau de fromages

❧

Parfait aux noisettes et sa crème douce

ou

Craquant aux deux chocolats sauce vanillée

ou

*Pièce montée 3 choux plus nougatine + 2 €
(possibilité de buffet dessert)*

❧

Café et son chocolat

Petit pain et pain blanc

Nappage et serviette tissu

Service et repasse compris (viande & poisson)

Vin offert en 2016

Les prix varient de 36 € à 48 € TTC par personne

DETAIL COCKTAIL DE BASE de 8 à 15 pièces

Assortiment de canapés et pains découverte

exemple de variétés selon saison

Asperges mimosa, œuf de caille poêlé ciboulette, saumon fumé, fromage frais sur lit de salade, jambon/melon.....

Pain de la mer brioché , pain périgourdin, pain végétarien, pain du poitou...



Crevettes flambées à la Charentaise

Queues de grosses crevettes flambées au Cognac, cuites et préparées devant les invités



Assortiment de fours chauds

dont

Pissaladière de saumon, feuilleté d'escargot, Brochettes de magret aux pêches

Brochette de dinde ananas, assortiment de petits boudins, gougères

forestières, fruits au bacon



Buisson de légumes et ses sauces présenté déco de ferme



Marinade d'olives

Service, nappage verrerie et décoration

LES OPTIONS

Banc d'huîtres (3/pers) avec écailleur : supp 3,60 €/pers

Cuisson de brochettes assorties et autres et autres viande en plancha (3 pièces) : supp 3,50 €/pers

Œuf de caille au plat préparé devant invités avec garniture (2 pièces) : supp 3,20 €/pers

Œuf de caille périgourdin et son foie gras : supp 2,20 €/pers

Chaud froid de fruits de mer frais sur mer de gros sel : supp 2 €/pers

Assortiment verrines 2 pièces par personne 3,70 € :

(fraicheur saumon œuf de truite, magret séché et son mousson de foie gras aux baies rouges, crabe au gingembre, surprise exotique)

Emulsion de

Atelier de foie gras poêlé et ses doux accompagnements 4,70 € ttc

Atelier de ravioles pochées et ses accompagnements 3,60 € ttc

Crêpes partie sucrées avec accompagnements (sucre, beurre, confiture, cho...) 3-4 pièces 3,70 € ttc