

Le Classique

Menu à 34.50 € (2 plats) *

à 40.80 € (3 plats)*

Salade de jeunes pousses et cuisses de grenouilles persillées, désossées

ou

Mousseline de saumon et perche sur son lit de sauce à l'oseille

ou

Cassolette de sole à ma façon sauce normande

ou

Noix de veau rôtie sauce aux girolles

ou

Cuisse de canard au poivre vert

ou

Assortiment de légumes

(Gratin dauphinois, soufflé de carottes, flan de légumes méridionaux)

Fromage blanc ou plateau de fromages

Gâteaux des mariés

Café



Menu à 39.00 € (2 plats) *

à 47.80 € (3 plats)*

Salade Périgourdine

(Mesclun, toast foie gras maison sur brioche, magret de canard fumé, manchon de canard confit)

ou

Chaud-froid de foie gras de canard maison et sa comotée d'oignons au vinaigre de framboise

ou

Dos de loup rôti sur sa sauce crustacés

ou

Cassolette de Gambas et St Jacques à ma façon

ou

Pavé de veau doré sauce aux morilles

ou

Filet de bœuf saisi sauce au vin rouge

ou

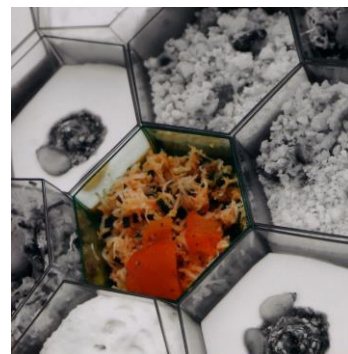
Assortiment de légumes

(Gratin dauphinois, soufflé de carottes, flan de légumes méridionaux)

Fromage blanc ou plateau de fromages

Gâteaux des mariés

Café



Le Prestige

Menu à 36.40 € (2 plats) *

à 43.00 € (3 plats)*

Délice de volaille en croûte et son cœur de foie gras

ou

Maestro de saumon et sa tombée de tomates sauce à l'oseille

ou

Cassolette de St Pierre au Riesling

ou

Cuissot de veau rôti

(Découpé en salle par le chef)

ou

Suprême de pintade sauce aux morilles

ou

Assortiment de légumes

(Gratin dauphinois, soufflé de carottes, flan de légumes méridionaux)

Fromage blanc ou plateau de fromages

Gâteaux des mariés

Café

Le Gourmet

* **2 plats** : entrée, poisson ou viande, fromage et dessert

* **3 plats** : menu complet

Buffet et son plat chaud
N°1

MENU A 34.50 €

Crudités :

3 sortes au choix

Charcuterie :

Jambon cru, rosette, ballottine de volaille

Poisson :

Darne de colin et son buisson de crevettes

PLAT CHAUD

Noix de veau aux girolles

Où

Cuisse de canard au poivre vert

Assortiment de légumes

Fromage blanc ou plateau de fromages

Gâteaux des mariés

Café



Buffet et son plat chaud
N°2

MENU A 39.90 €

Crudités :

4 sortes au choix

Charcuterie :

Terrines de canard et de lapin, jambon cru,
rosette

Poisson :

Darne de colin et de saumon

Buisson de crevettes

PLAT CHAUD

Filet de bœuf sauce bordelaise

Où

Cuissot de veau rôti

(Découpe par le chef en salle)

Assortiment de légumes

Fromage blanc ou plateau de fromages

Gâteaux des mariés

Café

Toutes nos viandes bovines proviennent de l'Union Européen.

Menu enfant à 10.00 € : Feuilleté jambon, escalope de volaille, gratin, fromage, gâteau

Il est possible de changer des plats dans chaque menu.

Le pain, les nappes et les serviettes, ainsi que la vaisselle sont compris dans le prix du repas.

La pâtisserie est élaborée par la pâtisserie Marcellin à St Symphorien de Lay (www.patisseriemarcellin.com)

Pour un minimum de 50 personnes, le service est également compris dans le prix du repas jusqu'à **2 heures du matin** (au-delà 25.00 € / heure par serveur).

Au-dessous de ce nombre, un supplément de 50.00 €, par serveur et personnel de cuisine vous sera demandé.

L'installation du nappage et la mise en place de la vaisselle seront effectuées par nos soins le vendredi après-midi

Nous ne prenons pas de droit de bouchon.

Nous ne prenons pas de frais kilométrique en dessous de 50 km entre Montagny et votre salle, au-delà nous consulter.

Si toutes ces conditions vous conviennent, nous vous remercions de nous adresser un chèque d'acompte de 610.00 €, ce qui validera votre réservation à la date convenue. Ce chèque sera mis en banque 15 jours avant la cérémonie.

Prestations complémentaires :

- **Cascade de fruits** 1,50 €
- **Pièce montée** 1.60 € le chou
- **Trou normand** 1,50 €
Glace pomme avec Calvados
Ou glace passion avec Passoa
- **Fontaine à champagne** 77 €
Cela comprend l'appareil, les coupes et le montage de la fontaine hors champagne
- **Soupe à l'oignon** 1,60 €
Avec bol, cuillère, croûtons et gruyère
- **Buffet froid pour le lendemain** 9.50 €
(2 crudités, 3 charcuteries, 1 viande froide, fromage et pain)
- **dessert pour invités du soir** 6.00 €
Cela comprend le gâteau, la vaisselle, le nappage, la serviette

Possibilité de fournir la boisson, nous vous remercions de nous consulter.

Nous restons à votre entière disposition pour toutes questions complémentaires.

Dans l'attente d'une réponse favorable de votre part, nous vous prions d'agréer, Monsieur, nos salutations distinguées.

Eric BARRIQUAND