

MENU "CARRÉ FAMILLE" - Du 1er Juillet au 30 Septembre



LE DÉJEUNER ASSIS | 48 € TTC par personne

LE DÎNER ASSIS | 48 € TTC par personne

• APÉRITIF

[] 5 pièces cocktail chaudes et froides variées

• ENTRÉES

Au choix. Entrée identique pour tous

- Saint-Jacques poêlées, crème de céleri à la vanille, émulsion de cresson et noisettes toréfiées 🐠
- Gaspacho de tomate ancienne et poivron piquillos farcié à la ricotta et basilic 🥕
- Raviole blette et thon, crème de carotte kardamome et choux kale 🐠
- Pâté en croûte, truffe et poireaux confits, sauce gribiche estragon et câpres 🐷

• PLATS

Au choix. Plat identique pour tous

- Carré de veau rosé, macaroni à la crème d'artichaud, artichaud poivrade et échalottes confites 🐷
- Selle d'agneau farcie et côte rôti, gâteau de pomme de terre au beurre et thym, caviar d'aubergines 🐷
- Bar grillé, épinard, risotto aux blettes et petit pois 🐠
- Risotto aux blettes et petit pois, artichaud 🥕

• FROMAGE EN OPTION | +4€ / personne

Au choix. Fromage identique pour tous

- Buffet de fromages - Salades du moment, huiles variées et vieux vinaigres - Pains spéciaux -Beurre
- Servi à l'assiette : Maroilles croustillant, pomme verte (chaud)
- Servi à l'assiette : Chèvre chaud au romarin (chaud)
- Servi à l'assiette : 3 fromages affinés de nos régions

• DESSERTS

- de 25 pers. : Grand Entremet unique au choix
- + de 25 pers. : Buffet Dessert (Tartes et Entremets variés)

LE DÉJEUNER Enfant | 25 € TTC par enfant de moins de 12 ans

Déjeuner servi à table

* Entrée et Plat servi à l'assiette / Dessert / Boissons Softs

----- OU -----

Formule Snacking

* Club sandwich / Frites / Burger / Cake / Nuggets / Légumes croquants / Dessert / Boissons Softs

FORFAITS "BOISSONS DE DÎNER ASSIS"



Toutes boissons avec champagne brut

29 €/personne

Apéritif : le champagne, le whisky, les softs (coca-cola, jus de fruits)

Repas : l'eau minérale, l'eau gazeuse, le vin blanc (Chablis, Pouilly, Loupiac...), le vin rouge (Saint Emilion, Graves...)

Dessert : le champagne brut, les eaux, le café

Soirée : le champagne brut, la bière pression, les softs, le café

Toutes boissons avec méthode traditionnelle

19 €/personne

Apéritif : la méthode traditionnelle, le whisky, les softs (coca-cola, jus de fruits)

Repas : l'eau minérale, l'eau gazeuse, le vin blanc (Chablis, Pouilly, Loupiac...), le vin rouge (Saint Emilion, Graves...)

Dessert : la méthode traditionnelle, les eaux, le café

Soirée : la méthode traditionnelle, la bière pression, les softs, le café

Toutes boissons hors champagne ou méthode (apporté par vos soins)

15 €/personne

Apéritif : VOTRE champagne ou méthode, le whisky, les softs (coca-cola, jus de fruits)

Repas : l'eau minérale, l'eau gazeuse, le vin blanc (Chablis, Pouilly, Loupiac...), le vin rouge (Saint Emilion, Graves...)

Dessert : VOTRE champagne ou méthode traditionnelle, les eaux, le café

Soirée : VOTRE champagne ou méthode, la bière pression, les softs, le café

Le droit d'ouverture sur les bouteilles que vous apportez vous est offert.

Toutes boissons hors champagne et vins (apportés par vos soins)

10 €/personne

Apéritif : VOTRE champagne ou méthode traditionnelle, le whisky, les softs (coca-cola, jus de fruits)

Repas : VOS vins, l'eau minérale, l'eau gazeuse

Dessert : VOTRE champagne ou méthode traditionnelle, les eaux, le café

Soirée : VOTRE champagne ou méthode traditionnelle, la bière pression, les softs, le café

Le droit d'ouverture sur les bouteilles que vous apportez vous est offert.

COCKTAIL "CARRÉ FAMILLE" - Du 1er Septembre au 31 Décembre



LE COCKTAIL DÉJEUNATOIRE | 48 € TTC par personne

LE COCKTAIL DÎNATOIRE | 48 € TTC par personne

• COLLECTION SALÉE FROIDE

- > Macaron salé à la figue, chèvre frais et romarin 🥕
- > Sablé piment d'Espelette, pétoncle et crème d'ail 🐟
- > Pain d'épices grillé et Luculus 🍌
- > Tartare de saumon Granny Smith et gingembre 🐟
- > Jambon de porc noir ibérique, pesto de mache et pignon de pin 🍌
- > Maki de boeuf mariné, sauce thaï 🍌
- > Pain Suedois cabillaud gravlax 🐟
- > Madeleine petit pois, panais et choux coloré 🥕
- > Cake butternut noisettes grillées 🥕

• COLLECTION SALÉE CHAUDE

- > Crème de patate douce noisettes grillées, saint-jacques poêlées 🐟
- > Crème de panais, tuile de jambon cru 🍌
- > Crème de carotte cardamome, lieu jaune 🐟
- > Croque beurre truffe, grison pécorino 🍌
- > Croquette de fromage 🥕

• DESSERTS

- de 25 pers. : Grand Entremet unique au choix
- + de 25 pers. : Buffet Dessert (Tartes et Entremets variés)

FORFAITS "BOISSONS DE COCKTAIL"



Toutes boissons avec champagne brut et vins

33 €/personne

comprenant: le champagne, le vin blanc (Chablis, Pouilly, Loupiac...), le vin rouge (Saint Emilion, Graves...)
l'eau minérale, l'eau gazeuse, les softs (coca-cola, jus de fruits)
la bière pression, le café

Toutes boissons avec méthode traditionnelle et vins

21 €/personne

comprenant: la méthode traditionnelle, le vin blanc (Chablis, Pouilly, Loupiac...), le vin rouge (Saint Emilion, Graves...)
l'eau minérale, l'eau gazeuse, les softs (coca-cola, jus de fruits)
la bière pression, le café

Toutes boissons hors champagne ou méthode (apporté par vos soins)

15 €/personne

comprenant: VOTRE champagne ou méthode traditionnelle, le vin blanc (Chablis, Pouilly, Loupiac...), le vin rouge (Saint Emilion, Graves...)
l'eau minérale, l'eau gazeuse, les softs (coca-cola, jus de fruits)
la bière pression, le café

Le droit d'ouverture sur les bouteilles que vous apportez vous est offert.

Toutes boissons hors champagne et vins (apportés par vos soins)

10 €/personne

comprenant: VOTRE champagne ou méthode traditionnelle, VOS vins
l'eau minérale, l'eau gazeuse, les softs (coca-cola, jus de fruits)
la bière pression, le café

Le droit d'ouverture sur les bouteilles que vous apportez vous est offert.