

# REPAS CLASSIQUE

## L'EQUIPE :

- > 1 responsable réception
  - Interlocuteur unique suivant le dossier
  - Réalisation du devis et modifications illimitées
  - Présence le jour J pour l'installation et la coordination
- > 1 responsable maître d'hôtel
- > 1 serveur pour 25 invités
- > 1 chef de cuisine
- > 1 cuisinier pour 50 invités

## NOTRE OFFRE SERVICE COMPREND :

### Avant

- > Une séance dégustation des plats (entrée, plats, dessert) avec différentes variantes (sauces, garnitures froides ou chaudes...)

### Jour J

- > Menu unique pour l'ensemble des convives
- > Le pain et le café (fournis au cours du service de nos menus)
- > Droit de bouchon offert
- > 5h de service (de 20h à 01h)
- > 2h de mise en place à l'arrivée
- > 1h de débarrassage démontage et rangement avant le départ
- > Installation des espaces de cocktail (mise en place des tables/ du nappage/ des arrivées électriques)
- > Kit vaisselle cocktail [1 verre à vin/1 flûte/1 verre à eau/serviette papier/nappage]
- > Kit vaisselle repas [4 Assiettes, 1 Couteau, 1 Fourchette, 1 Cuillère, 2 Verres à vin, 1 Verre à eau, 1 Flûte, 1 Tasse à café et soucoupe, 1 Cuillère à moka, 1 Serviette Coton Damasse Blanc, 1 Nappe/8pers.]

## NOTRE OFFRE NE COMPREND PAS :

- > Mise en place couvert (nappage/du couvert)...+3€
- > Pièces montée.....à partir de 6€
- > Déplacement sur site pour reconnaissance des lieux et visite technique
- > Réalisation de plan d'implantation
- > Réalisation d'un déroulé chronologique du jour J
- > Décoration florale
- > Table & Chaise
- > Installation des tables de repas

## REPAS - 20h à 01h

— Arrivée des équipes (1h00)

— Installation du couvert - mise en place cuisine (2h 17h00-19h00)

— Diner des équipes - mise en tenue (45min 19h00-19h45)

— Rafraichissement du bar - attente des convives (15min 19h45-20h00)

**Entrée (1h - 20h00-21h00)** Servi en bocal

Salade de mangue et papaye verte à la coriandre et crevettes marinées à la thai  
Tiramisu d'asperges vertes et dès de saumon infusé à la betterave  
Panna cotta au parmesan tartare de tomate et jambon cru

— Animation/Jeux (30min - 21h00-21h30)

**Plat (1h00 - 21h30-22h30)**

Brochette de poulet pané panko sauce mandarine japonaise  
Ruban de confit de canard sauce abricot aux épices douces  
Ballottine de poulet farci aux champignons sauce suprême truffée  
Ruban de magret de canard sauce péquillos  
Saumon au sirop d'érable au poivre de Timut, sauce orange canneberges  
Dos de cabillaud en croûte de chorizo, émulsion de jus de volaille

> 1 Garniture au choix

Ecrasé de pommes de terre olives, oignons nouveaux et tomates confites  
Riz sauvage et ses petits légumes  
Assortiment de légumes oubliés  
Mousseline de patates douces et espuma parmesan  
Risotto safran chorizo/ champignons/ asperge verte

— Animation/Jeux (30min - 22h30-23h00)

**Fromage (45min - 23h00-23h45)** Servi avec mesclun et vinaigrette

Plateau 5 fromages au choix posé sur table  
Ossau Iraty - Brie de Meaux - Comté - Tomme de Savoie - Sainte Maure de Touraine

— Discours/Présentation du dessert (15min - 23h45-00h00)

**Dessert/Café/Thé (1h - 00h00-01h00)**

Café gourmand de mini desserts servi à l'assiette

> 3 pièces au choix

Smoothie fruits rouges, craquant chocolat, panna cotta caramel beurre salé, tartelette citron meringué, mini moelleux au chocolat et sa pipette vanille, mini tiramisu framboise, choux craquelin crème de Brest, mini éclair chocolat piment d'Espelette, choux mangue passion, Smoothie vanille Bourbon

— Débarassage (tout sauf un verre à vin sur table) (1h - 01h00-02h00)

— Départ des équipes (02h00)

Repas à l'assiette

Service et vaisselle compris

50€ TTC

# MENU CLASSIQUE

## L'EQUIPE :

- > 1 responsable réception
  - Interlocuteur unique suivant le dossier
  - Réalisation du devis et modifications illimitées
  - Présence le jour J pour l'installation et la coordination
- > 1 responsable maître d'hôtel
- > 1 serveur pour 25 invités
- > 1 chef de cuisine
- > 1 cuisinier pour 50 invités

## NOTRE OFFRE SERVICE COMPREND :

### Avant

- > Une séance dégustation des plats (entrée, plats, dessert) avec différentes variantes (sauces, garnitures froides ou chaudes...)

### Jour J

- > Menu unique pour l'ensemble des convives
- > Le pain et le café (fournis au cours du service de nos menus)
- > Droit de bouchon offert
- > 7h de service (de 18h à 01h)
- > 1h de mise en place à l'arrivée
- > 1h de débarrassage démontage et rangement avant le départ
- > Installation des espaces de cocktail  
(mise en place des tables/ du nappage/ des arrivées électriques)
- > Kit vaisselle cocktail [1 verre à vin/1 flûte/1 verre à eau/serviette papier/nappage]
- > Kit vaisselle repas [4 Assiettes, 1 Couteau, 1 Fourchette, 1 Cuillère, 2 Verres à vin, 1 Verre à eau, 1 Flûte, 1 Tasse à café et soucoupe, 1 Cuillère à moka, 1 Serviette Coton Damasse Blanc, 1 Nappe/8pers.]

## NOTRE OFFRE NE COMPREND PAS :

- > Mise en place couvert (nappage/du couvert)...+3€
- > Pièces montée.....à partir de 6€
- > Déplacement sur site pour reconnaissance des lieux et visite technique
- > Réalisation de plan d'implantation
- > Réalisation d'un déroulé chronologique du jour J
- > Décoration florale
- > Table & Chaise
- > Installation des tables de repas

## COCKTAIL - 18h à 20h

———Arrivée des équipes (16h00)

———Installation des espaces de cocktail - mise en place cuisine (1h 16h00-17h00)

———Dîner des équipes - mise en tenue (45min 17h00-17h45)

———Rafraichissement du bar - attente des convives (15min 17h45-18h00)

**Bar à boissons (2h - 18h00-20h00)** Boissons fournis par vos soins

### Atelier grignotage (2h - 18h00-20h00)

Bocaux tapenade olive noire, olive verte, poivron et tartare de tomate.

Farandole de légumes frais (carottes, tomates cerise, choux-fleur) accompagnée d'aioli

### Plateau 6 pièces (1h30 - 18h-19h30)

Tartelette chèvre noix / Mousse de chèvre courgette poivron confit / Maki canard teriyaki

Wrap poulet curry fromage frais / Pince de radis noir et tourteau à l'estrago

Panna cotta mais foie gras et copeaux radis

### Atelier animation cocktail (1h00 - 18h30-19h30)

#### Bar à l'azote -180°C

Sucette glacé crème betterave copeau de parmesan

ou crème de cèpe, pépite de foie gras et sucre pétillant

ou

**Oeufs toqués** cuits minute en flottaison au bain-marie

Oeuf toqué chorizo et tuile de parmesan ou saumon et espuma de citron

## REPAS - 20h à 01h

### Entrée (1h - 20h00-21h00) Servi en bocal

Salade de mangue et papaye verte à la coriandre et crevettes marinées à la thai

Tiramisu d'asperges vertes et dès de saumon infusé à la betterave

Panna cotta au parmesan tartare de tomate et jambon cru

———Animation/Jeux (30min - 21h00-21h30)

### Plat (1h00 - 21h30-22h30)

Brochette de poulet pané panko sauce mandarine japonaise

Ruban de confit de canard sauce abricot aux épices douces

Ballottine de poulet farci aux champignons sauce suprême truffée

Ruban de magret de canard sauce péquillos

Saumon au sirop d'érable au poivre de Timut, sauce orange canneberges

Dos de cabillaud en croûte de chorizo, émulsion de jus de volaille

> 1 Garniture au choix

Ecrasé de pommes de terre olives, oignons nouveaux et tomates confites

Riz sauvage et ses petits légumes

Assortiment de légumes oubliés

Mousseline de patates douces et espuma parmesan

Risotto safran chorizo/ champignons/ asperge verte

———Animation/Jeux (30min - 22h30-23h00)

### Fromage (45min - 23h00-23h45) Servi avec mesclun et vinaigrette

Plateau 5 fromages au choix posé sur table

Ossau Iraty - Brie de Meaux - Comté - Tomme de Savoie - Sainte Maure de Touraine

———Discours/Présentation du dessert (15min - 23h45-00h00)

### Dessert/Café/Thé (1h - 00h00-01h00)

Café gourmand de mini desserts servi à l'assiette

> 3 pièces au choix

Smoothie fruits rouges, craquant chocolat, panna cotta caramel beurre salé, tartelette

citron meringué, mini moelleux au chocolat et sa pipette vanille, mini tiramisu framboise,

choux craquelin crème de Brest, mini éclair chocolat piment d'Espelette, choux mangue

passion, Smoothie vanille Bourbon

———Débarassage (tout sauf un verre à vin sur table) (1h - 01h00-02h00)

———Départ des équipes (02h00)

## Repas à l'assiette

Service et vaisselle compris

65€ TTC

# MENU TENDANCE

## L'EQUIPE :

- > 1 responsable réception
  - Interlocuteur unique suivant le dossier
  - Réalisation du devis et modifications illimitées
  - Présence le jour J pour l'installation et la coordination
- > 1 responsable maître d'hôtel
- > 1 serveur pour 25 invités
- > 1 chef de cuisine
- > 1 cuisinier pour 50 invités

## NOTRE OFFRE SERVICE COMPREND :

### Avant

- > Une séance dégustation des plats (entrée, plats, dessert) avec différentes variantes (sauces, garnitures froides ou chaudes...)

### Jour J

- > Menu unique pour l'ensemble des convives
- > Le pain et le café (fournis au cours du service de nos menus)
- > Droit de bouchon offert
- > 7h de service (de 18h à 01h)
- > 1h de mise en place à l'arrivée
- > 1h de débarrassage démontage et rangement avant le départ
- > Installation des espaces de cocktail (mise en place des tables/ du nappage/ des arrivées électriques)
- > Kit vaisselle cocktail (1 verre à vin/1 flûte/1 verre à eau/serviette papier/nappage)
- > Kit vaisselle repas (4 Assiettes, 1 Couteau, 1 Fourchette, 1 Cuillère, 2 Verres à vin, 1 Verre à eau, 1 Flûte, 1 Tasse à café et soucoupe, 1 Cuillère à moka, 1 Serviette Coton Damasse Blanc, 1 Nappe/8pers.)

## NOTRE OFFRE NE COMPREND PAS :

- > Mise en place couvert (nappage/du couvert)...+3€
- > Pièce montée.....à partir de 6€
- > Déplacement sur site pour reconnaissance des lieux et visite technique
- > Réalisation de plan d'implantation
- > Réalisation d'un déroulé chronologique du jour J
- > Décoration florale
- > Table & Chaise
- > Installation des tables de repas

## COCKTAIL - 18h à 20h

———Arrivée des équipes (16h00)

———Installation des espaces de cocktail - mise en place cuisine (1h 16h00-17h00)

———Dîner des équipes - mise en tenue (45min 17h00-17h45)

———Rafraichissement du bar - attente des convives (15min 17h45-18h00)

**Bar à boissons (2h - 18h00-20h00)** Boissons fournis par vos soins

**Atelier grignotage (2h - 18h00-20h00)**

Bocaux tapenade de carotte, courgette, aubergine et asperge.

Farandole de légumes frais (carottes, tomates cerise, choux-fleur) fromage frais

**Plateau 6 pièces (1h30 - 18h-19h30)**

Tartelette chèvre noix/Tartare de saumon pignons de pin tomate séchée et citron confit

Pince de radis noir et tourteau à l'estragon/Pince de chorizo et gambas

Panna cotta mais et copeaux de foie gras/Maki canard teriyaki

**2 ateliers animation cocktail (1h00 - 18h30-19h30)** Au choix

**Bar à l'azote/Oeufs toqués/Plancha terre & mer/Découpe terre & mer**

**Insolite/Ravioles/Atelier fumaison/Bar à huîtres/Bar japonais**

## REPAS - 20h à 01h

**Entrée (1h - 20h00-21h00)**

Tartare aux deux canards et agrumes pipette à l'orange

Tartare de langoustines et sa crème légère au lait de coco effervescence de thé matcha

Lingot de foie gras sauce nougat et éclat de pistache, chutney mangue poivron

Risotto champignons des bois tuile de champignon

Gambas en tempura chutney tomate oignon coriandre

———Animation/Jeux (30min - 21h00-21h30)

**Plat (1h00 - 21h30-22h30)**

Ballottine de poulet fermier farci aux langoustines sauce homardine

Presa de cochon noir sauce champignons

Filet mignon fumé au foin en croûte de Kadaïf sauce moutardée

Filet d'agneau en croûte d'herbes sauce mascarpone roquette

Roulé de sole aux algues nori garni à la crème truffée

Risotto de crabe des neiges aux asperges et tuile de parmesan

Tataki de thon mi-cuit, sauce soja et lait de coco

> 2 Garniture au choix

Ecrasé de pommes de terre olives, oignons nouveaux et tomates confites

Riz sauvage et ses petits légumes/ Assortiment de légumes oubliés

Tartelette de légumes croquants au gingembre /curry /basilic

Assortiment de légumes oubliés/Espuma de vitelotte et tuile de Sérano

Mijoté de fenouil tomates confites et oignons des Cévennes

Mousseline de patates douces et espuma parmesan

Risotto safran chorizo/champignons/asperge verte

———Animation/Jeux (30min - 22h30-23h00)

**Fromage (45min - 23h00-23h45)** Servi avec mesclun et vinaigrette

Plateau 5 fromages ou Assiette 3 fromages ou Bocal espuma chantilly

———Discours/Présentation du dessert (15min - 23h45-00h00)

**Dessert/Café/Thé + Pièces montée (1h - 00h00-01h00)**

Pièces montée (Mini cupcakes + pyramide polystyrène/Macarons + pyramide plastique)

Café gourmand de mini desserts servi à l'assiette (3 pièces au choix)

Smoothie fruits rouges, craquant chocolat, panna cotta caramel beurre salé, tartelette

citron meringuée, mini moelleux au chocolat et sa pipette vanille, mini tiramisu framboise,

choux craquelin crème de Brest, mini éclair chocolat piment d'Espelette, macarons choco

praliné, choux mangue passion, Smoothie vanille Bourbon

———Débarrassage (tout sauf un verre à vin sur table) (1h - 01h00-02h00)

———Départ des équipes (02h00)

## Repas à l'assiette

Service et vaisselle compris

80€ TTC

# MENU CHIC

## L'EQUIPE :

- > 1 responsable réception
  - Interlocuteur unique suivant le dossier
  - Réalisation du devis et modifications illimitées
  - Présence le jour J pour l'installation et la coordination
- > 1 responsable maître d'hôtel
- > 1 serveur pour 25 invités
- > 1 chef de cuisine
- > 1 cuisinier pour 50 invités

## NOTRE OFFRE SERVICE COMPREND :

### Avant

- > Une séance dégustation des plats (entrée, plats, dessert) avec différentes variantes (sauces, garnitures froides ou chaudes...)

### Jour J

- > Menu unique pour l'ensemble des convives
- > Le pain et le café (fournis au cours du service de nos menus)
- > Droit de bouchon offert
- > 7h de service (de 18h à 01h)
- > 1h de mise en place à l'arrivée
- > 1h de débarrassage démontage et rangement avant le départ
- > Installation des espaces de cocktail (mise en place des tables/ du nappage/ des arrivées électriques)
- > Kit vaisselle cocktail [1 verre à vin/1 flûte/1 verre à eau/serviette papier/nappage]
- > Kit vaisselle repas [4 Assiettes, 1 Couteau, 1 Fourchette, 1 Cuillère, 2 Verres à vin, 1 Verre à eau, 1 Flûte, 1 Tasse à café et soucoupe, 1 Cuillère à moka, 1 Serviette Coton Damasse Blanc, 1 Nappe/8pers.]

## NOTRE OFFRE NE COMPREND PAS :

- > Mise en place couvert (nappage/du couvert)...+3€
- > Pièce montée.....à partir de 6€
- > Déplacement sur site pour reconnaissance des lieux et visite technique
- > Réalisation de plan d'implantation
- > Réalisation d'un déroulé chronologique du jour J
- > Décoration florale
- > Table & Chaise
- > Installation des tables de repas

## COCKTAIL - 18h à 20h

— Arrivée des équipes (16h00)

— Installation des espaces de cocktail - mise en place cuisine (1h 16h00-17h00)

— Dîner des équipes - mise en tenue (45min 17h00-17h45)

— Rafraichissement du bar - attente des convives (15min 17h45-18h00)

**Bar à boissons (2h - 18h00-20h00)** Boissons fournis par vos soins

**2 Atelier grignotage (2h - 18h00-20h00)**

**Charcutier** Planchette de rillettes (cochon/oie/canard)

**Poissonnier** Planchette de rillettes (maquereau/sardine/saumon)

**Plateau 8 pièces (1h30 - 18h-19h30)**

Mousseline de patate douce, St Jacques et citron vert

Effeillée de Saint Jacques au beurre de Yuzu

Tartare aux deux magrets et agrumes/Tartare de thon aux fruits de la passion

Carpaccio de canard à l'huile de truffe/Carpaccio de boeuf, pesto et parmesan

Miniburger Foie gras (médaillon de foie gras, chutney de figues)

Miniburger Saumon (saumon fumé, fromage frais ciboulette)

**2 ateliers animation cocktail (1h00 - 18h30-19h30)** Au choix

**Bar à l'azote/Oeufs toqués/Plancha terre & mer/Découpe terre & mer**

**Insolite/Ravioles/Atelier fumaison/Bar à huîtres/Bar japonais**

## REPAS - 20h à 01h

**Entrée trilogie (1h - 20h00-21h00)**

Canard en 3 façons

Croustillant de confit de canard, panna cotta maïs et foie gras, tartare aux deux magrets

Saumon en 3 façons

Croustillant de saumon, dès de saumon pané aux graines, tartare aux deux saumons

Thon en 3 façons

Tartare, maki céleri wasabi, mi cuit au soja.

— Animation/Jeux (30min - 21h00-21h30)

**Plat (1h00 - 21h30-22h30)**

Pavé de veau, sauce forestière

Filet de boeuf sauce foie gras

Brochette de St Jacques poêlées en tandoori sauce Tariquet

> 2 Garniture au choix

Ecrasé de pommes de terre olives, oignons nouveaux et tomates confites

Riz sauvage et ses petits légumes/ Assortiment de légumes oubliés

Tartelette de légumes croquants au gingembre /curry /basilic

Assortiment de légumes oubliés/Espuma de vitelotte et tulle de Sérano

Mijoté de fenouil tomates confites et oignons des Cévennes

Mousseline de patates douces et espuma parmesan

Risotto safran chorizo/champignons/asperge verte

— Animation/Jeux (30min - 22h30-23h00)

**Fromage (45min - 23h00-23h45)** Servi avec mesclun et vinaigrette

Plateau 5 fromages ou Assiette 3 fromages ou Bocal espuma chantilly

— Discours/Présentation du dessert (15min - 23h45-00h00)

**Dessert/Café/Thé + Pièces montée (1h - 00h00-01h00)**

Pièces montée

Mini éclairs + cône polystyrène

Choux + pyramide nougatine

Balls (mini dessert) + pyramide ball

Café gourmand de mini desserts servi à l'assiette [3 pièces au choix]

Smoothie fruits rouges, craquant chocolat, panna cotta caramel beurre salé, tartelette

citron meringuée, mini moelleux au chocolat et sa pipette vanille, mini tiramisu framboise,

choux craquelin crème de Brest, mini éclair chocolat piment d'Espelette, macarons choco

praliné, choux mangue passion, Smoothie vanille Bourbon

— Débarrassage (tout sauf un verre à vin sur table) (1h - 01h00-02h00)

— Départ des équipes (02h00)

## Repas à l'assiette

Service et vaisselle compris

90€ TTC