Nbre de repas adultes	50-69 pax	70-99 pax	100-139	140 et plus
Nombre de repas enfants	5 enfants	10 enfants	15 enfants	20 enfants
Nbre de pers. cocktail seul	5 pax	10 pax	15 pax	20 pax
Prix /pers. cocktail seul	23 €	23 €	23 €	23 €
Prix/menu enfant suppl.	12 €	12 €	12 €	12 €
Prix/repas prestataire	15 €	15 €	15 €	15 €

VERRE D'ACCUEIL

Bar à eaux aromatisées (2 sortes)

COCKTAIL/VIN D'HONNEUR

1 boisson alcoolisée au choix (2 verres/pers.)
Soupe champenoise
Punch (Goyave/Fruits de la passion/Citron vert/Orange/Rhum blanc/épices)
Kir pétillant avec choix de 3 crèmes de fruits
Sangria blanche aux pêches
Boissons sans alcool (jus de fruits/Eaux/Soda)
Prestation alimentaire
(Jusqu'à) 10 pièces cocktails + 2 ateliers
(Jusqu'à) 12 pièces cocktails + 1 atelier

ENTRÉE

Tartare légumes et agrumes et gambas croustillante
Crème de burrata, tomates multicolores et sorbet tomate au piment d'Espelette
Crudités du jardin en tarte croustillante, confit d'oignon doux, magret de canard fumé et dés de foie gras
Coquille St Jacques au beurre d'agrume, salade de fenouil et d'orange
Chou de homard sauce citronnée (entrée chaude)

PAUSE FRAICHEUR

En granité ou sorbet
pomme/calvados
Poire/calvados
Mandarine/Cointreau
Mojito/rhum arrangé
Ananas/rhum arrangé

PLAT CHAUD

Plat végétarien
Tajine de légumes, citrons confits et falafel
Légumes du soleil en 2 textures et pommes curry
Curry de légumes

Poisson/Viande	Légumes	Féculent
Roulade de filet de bar, sauce safran	Tagliatelles de légumes Légumes du potager glacés Tian de légumes grillés Carottes rôties multicolores	Riz noir venere Écrasée de pomme de terre au thym Pommes grenailles Pommes Anna
Suprême de volaille pattes bleues, sauce vin jaune		
Jarret de veau laqué au Garam Massala		
Magret de canard aux pêches		

FROMAGES (3 références à choisir)

Chèvre cendré du Perche (Romilly)/Trèfle du Perche/Ste Maure de Tourraine

Feuille de Dreux/Marsauceux/Brie de Meaux/Camembert de l'Orne Comté 12 mois d'affinage Morbier/Roquefort Tomme du Perche/Tomme de Savoie
DESSERTS (équiv. 5 parts)
Pièce montée façon croquembouche à la vanille, montée en cône, décor roses et feuilles en sucre, base nougatine (2 choux/pers.)
Assortiment de mignardises (1 pièce/pers.)
Salade de fruits en verrines (1 pièce/pers.)
Corbeille de fruits frais
Fontaine de chocolat avec petits gâteaux maison (financiers, madeleines,
Entremets (1 part/pers.)
Tartes (A part/pers.)
Macarons (1 pièce/pers.)
Wedding cake (équiv. 3 parts/pers.)
Biscuit vanille, chocolat, agrumes, pistache Compotée de fruits (framboise, cerise, abricots, fraise) Bavaroise vanille, coco, pistache, café, praliné Masquage complet, nude, pâte à sucre Décor en relation avec le thème de soirée à fournir ainsi que le cake topper
Fraisier en étage ou classique
BAR À CHAMPAGNE
Champagne Cœur des Bar (1 flûte/pers.)
BAR À CAFÉS/BAR DE NUIT
Choix d'expressos, thés et tisane
Bière
1 serveur à disposition toute la nuit
DIMANCHE MATIN
Débarrassage de la salle
Remise en configuration de la salle
BRUNCH
Mini viennoiseries
Chouquettes
Crêpes
Café/Thé/Chocolat
Jus de fruits
Confiture/beurre
Pain
Œufs brouillés
Bacon
Plateau de charcuteries/fromages
Salade et crudités
Brochette de poulet au thym
Pommes de terre grenailles
Poêlée de légumes
Salade de fruits
Boissons sans alcool (jus de fruits/Eaux/Soda)