



Formule Mariage

Prix :105,00€

Cocktail à volonté sur une durée 1h30

Soupe champenoise et punch

Coca-cola, jus de fruits, eaux minérales et pétillantes

6 canapés par personne

2 cassolettes par personne

2 verrines par personne

Assortiments de mélanges salés

Entrée

Terrine forestière aux pépites de foie gras, servie avec toasts tièdes

OU

Tartare de duo de saumon fumé et frais, émulsion de crème balsamique et son blini

OU

Cassolette de poissons sur lit de légumes de printemps sauce safran

Plat

Rôti de veau saveur des bois, tomate aux fines herbes et son flan de charlottes

OU

Rosace de magret de canard aux trois poivres, tomate provençale et gratin dauphinois

OU

Filet de bar sur lit de légumes, sauce romarin, riz sauvage et tomate rôtie



Fromage

Assiette des délices de France sur lit de verdure : brie, Fourme d'Ambert et chèvre affiné

Dessert

Gâteau

OU

Pièce montée

(Sujet et scintillant)

Café

Pain - eau - soft

Entre deux mers et Bordeaux Château Haut la Pointe

(A partir de 50 adultes)

Traiteur, salle, disc jockey, fleuriste et photographe

La formule comprend :

La salle 19h à 02h (Possibilité de rester plus longtemps avec supplément par heure supplémentaire)

Les housses de chaises blanches avec les nœuds de la couleur de votre choix

Nos prix sont nets et service compris.