

Formule Signature

Prix :148,00€

Apéritif service en open bar

Kir, pastis, punch, whisky, vermouth, jus de fruits, sodas...

Accompagné d'une garniture de 6 canapés chauds et froids par personne et 3 ateliers aux choix

***

3 Ateliers

Animés devant vos invités au choix dans la liste des ateliers disponibles ou demander au chef l'atelier souhaité

****

Poisson

Cabillaud à la bisque de homard, risotto crémeux à la milanaise (safran, petits légumes)

OU

Viande

Bœuf Wellington (filet de bœuf en croute, champignon)

***

Fromage

La trilogie de fromage en verdure (brie, chèvre frais et bleu d'Auvergne)

***

Dessert

La pièce montée de cérémonie parfum et composition à définir (exemple : deux choux et deux entremets, nougatine maison. Thèmes au choix : Provence, corne d'abondance ou autres...)

***

Le café "la maison du bon café" et ses mignardises

Vin à titre d'exemple : Domaine les 2 Sources blanc, Domaine Riganel rosé et sépia rouge Marrenon, hors eaux minérales (en supplément à 4€)

Quota de vins inclus : une bouteille de vin pour deux personnes. Au-delà nous facturons 24€ la bouteille supplémentaire. Les vins proposés sont à titre d'exemple et peuvent être remplacés par des vins de qualité équivalente.