



## Menu Mont de Vert

Prix :85,00€

LIEU DE RECEPTION & TRAITEUR

EVENEMENTIEL - MARIAGE - BAPTÊME – ANNIVERSAIRE – SEMINAIRE – JOURNEE D'ETUDE

Toute l'équipe du Château de Mont Vert met à votre service son savoir-faire.

L'excellence et la qualité de notre service et de nos produits  
sont une priorité pour votre Réception...car chaque évènement est unique !

COCKTAIL - 18 Pièces + 3 Ateliers (2 H à 3 H)

### AMUSE BOUCHES

Tapenade d'olives noires et vertes

Tapenade de poivrons

Anchoiade

Tomates confites finement coupées

Panier de légumes croquants

Accompagnés d'une panetière de pains ficelle, petits croûtons et gressins aux herbes

### NOS PIÈCES COCKTAIL

Tartelette de caviar d'aubergine et parmesan

Verrine d'avocat et saumon fumé citronné

Confit de poireaux Saint -Jacques

Pain brioché de chèvre frais au miel

Pique de chèvre frais aux herbes

Tataki de thon assaisonné de vinaigre balsamique

Pain d'épice, foie gras et chutney d'oignon

Mini pain surprise 2 / personne

Tartelette de thon, oeuf mayonnaise ciboulette

Tartelette de coulis de tomate, anchois

Brouillade d'oeufs à la truffe

Crevette flambée au pastis

Mini nems crevettes ou légumes

Pain d'aubergines

LES ATELIERS

ATELIER CHARCUTERIES ITALIENNES

Jambon de parme, Pancetta, Coppa, Rosette, jambon blanc à la truffe, découpés en chiffonnades

Pains aux olives et aux noix

ATELIER MOZZARELLA & TOMATES à L'ANCIENNE

Corbeille de tomates à l'ancienne et ses 3 couleurs

Assortiment de mozzarella burrata, fumé, di buffala

Huile balsamique, huile pesto

Accompagné de pain de campagne et basilic frais

ATELIER PLANCHA

Saucisse Italienne

Boeuf émincé yakitori

Aiguillettes de poulet mariné aux graines d'anis

Accompagné de son pain blanc et sel de Guérande

BAR (à discrétion)

Pastis, Whisky

Cocktail Champenois (Mousseux, cointreau, citron)

Coca-Cola, Coca-Cola zéro, Ice Tea, Jus de fruits

PLATS CHAUD aux choix (Service à table)

# Château de Mont Vert

---

Médailillon de canard sauce vigneronne

Ou

Rôti d'agneau confit de 7 heures

Ou

Filet mignon crème moutarde à l'ancienne

Ou

Darne de poisson blanc au four et ses tomates cerises et citron confit

Accompagnements :

Pommes Grenailles à la fleur de sel, herbes des collines et légumes du soleil

Ou

Rizotto à la crème de parmesan truffé

BUFFET DE FROMAGES

Sélection de fromages : Brie, Tomme de Savoie, Chèvre, Roquefort et Saint Félicien.

Accompagné de salade verte.

BUFFET DE DESSERTS

Pièce montée de choux ou macarons (2/pers.)

Entremet Royal chocolat

Framboisier

Verrine de tiramisu

Verrine crème citron-spéculos

Corbeille de fruits de saison

BOISSONS

Vin rouge et rosé ou rouge et blanc (à discrétion)

Eau plate et pétillante bouteille en verre

Café

TARIFS

Moins de 100 convives 90 € TTC / pers.

Plus de 100 convives 85 € TTC /pers.

MENU ENFANT (3 à 12 ans) 15 €/pers.

Tenders accompagnés de frites, sauce mayonnaise et ketchup.

## NOS SERVICES

Personnel présent lors de votre évènement :

Un maître d'hôtel, 1 serveur pour 25 personnes, un chef cuisinier.

Mobiliers : Tables et chaises, nappages, serviettes, verreries, couverts inox, vaisselle en céramique.

Nos services inclus : Repas des prestataires offert

Service jusqu'à 4 heures du matin sans supplément.

Vin d'honneur : Invités supplémentaires 35 €/ pers.

Dégustation : offerte pour les mariés avec une participation de 40 € par personnes supplémentaires.

## ATELIERS

### NOS ATELIERS et ANIMATIONS EN SUPPLEMENTS

#### BAR RAFRAICHISSEMENT 150€

Orangeade - Citronade

BAR A COCKTAIL 5 €/pers.

Mojito – SPRITZ – PUNCH

ATELIER NORVEGIEN 5 €/pers.

Découpe de saumon gravlax

Pain norvégien, beurrés salés, Aneth fraîche

ATELIER PIZZA 7 €/pers.

Confection de pizza devant vos convives.

ATELIER BURGER 5 €/pers.

Création de mini burger maison. Salade, tomate, boeuf haché cuit à la plancha

ATELIER MEULE DE PARMESAN 5 €/pers.

Dégustation de pâtes fraîches

ATELIER WOK ASIATIQUE 5 €/pers.

Wok de nouilles chinoises sautées aux légumes

ATELIER FOIE GRAS 5 €/pers.

Foie gras de canard, confit de figue et chutney oignon sur toast

ATELIER BAR A HUITRES 7 €/pers

Fines claires N°3 2/Pres..

BRUNCH - PETIT – DEJEUNER CONTINENTAL

BOISSONS CHAUDES

Café Américain

Chocolat chaud

Lait chaud

Sélections de thés du monde

CORBEILLE DE VIENNOISERIES

Sélection de minis viennoiseries :

croissants, pains au chocolat, pains aux raisins.

Brioche

Pain de mie

Pain viennois

CEREALES

Nature et chocolat

BOISSONS FRAICHES

Jus d'orange

Jus de pamplemousse

Jus de pomme

Fontaine de citronnades

Lait froid

## ACOMPAGNEMENTS

Beurre, assortiment de 2 confitures,

Nutella, miel

## YAOURTS

Nature, Nectar de fruits

## FRUITS

Salade de fruits

## BUFFETS

OEufs en brouillade

Bacon

Saucisse

Jambon blanc

Assortiment de charcuteries

Sélection de fromages

## SALAD'BAR

Salade, Tomates cerises, Mozza,

Salade Farfalle au pesto, olive, maïs

Salade de fusilli, Thon, oeuf, mayo

Taboulet, Tomate concassée