



Formule Romantique 91 €

Prix :91,00€

Vin d'honneur pendant 1h30, boissons à volonté :

Vin pétillant d'Anjou Blanc Brut, Alcools forts, sodas et jus de fruits

Six pièces cocktails par personne (2 canapés froids, 2 chauds et 2 verrines)

Mélanges salés

Menu unique pour tous les participants (sauf allergie ou végétarien)

Entrées :

Tartare aux deux saumons, citron vert et gingembre, crème de raifort

Lasagnes de légumes d'été et ricotta, vinaigrette aux herbes et jambon de parme

Œuf poché, fine purée de petits pois, crème de chorizo et chips de parmesan

Plats :

Dos de cabillaud rôti, légumes wok, jus court à la sauge

Filet de daurade, purée de patates douces, sauce vierge

Ballotine de volaille garni au comté, gratin dauphinois, crème de champignons

Magret de canard à point, fruits et légumes de saison, sauce bigarade

Buffet ou assiette de trois fromages affinés et sa salade 5 €

Desserts :

Pièce montée 3 choux / personne

Entremets en deux parfums

Si vous souhaitez plus de desserts, nous pouvons vous réaliser une pièce Montée De 2 choux/personne et

Golf Hôtel de Mont Griffon

des Entremets en deux parfums pour 6 € supplémentaire.

Boissons à volonté :

Eaux plates et gazeuses

Vin de bordeaux, maison Dourthe, Beau mayne blanc et rouge

Café, thé

Formule enfant 25 €.

Formule vin d'honneur adulte 22 €.

Offre additionnelle :

Buffet d'accueil Softs & Café pendant vos photos 1,50 €

Atelier pendant le vin d'honneur (minimum 40 pers/atelier) :

Découpe de saumon à l'aneth 6 €

Foie gras poêlé (pain d'épices, pain blanc, tandoori, gros sel) 10 €

Découpe de jambon cru 6 €

Jus d'orange et pepsy à volonté tout au long du repas 2 €

Grand vin de graves, pessac-léognan, domaine de grandmaison rouge et grand vin de bourgogne, chablis, château de chemilly blanc à discrétion 8 €

Champagne à volonté du dessert à la fin de la prestation 9 €

Service de votre champagne du dessert à la fin de la prestation 5 €

Nappage - service - vaisselle - verrerie inclus.

Privatisation jusqu'à 4h du matin (tarif selon période).

Brunch le lendemain.

Au plaisir de vous recevoir !