



Formule Prestige 99 €

Prix :99,00€

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

Champagne Mandois brut, alcools forts, sodas et jus de fruits

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

Mélanges salés

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

Entrées (possibilité de remplacer par deux ateliers en guise d'entrée) :

Vol-au-vent asperges et langoustines, beurre blanc au caviar avruga

Mi-cuit de foie gras maison mariné au porto, mousse fruitée et son toast de pain poilane

Tataki de thon, taboulé d'orge, sauce vierge

Plats :

Médailillon de lotte roulé au lard, brunoise de ratatouille

Coquilles Saint-Jacques en croûte d'herbes, riz vénéré et petits légumes, émulsion à la carotte

Quasi de veau, tian de légumes sur socle de polenta, condiments à la niçoise, jus de viande

Noisette d'agneau en croûte de piquillos, artichauts agrodolce, petits pois gourmands

Assiette de trois fromages, salade 5 €

Desserts :

Pièce montée 4 choux / personne

Entremets en deux parfums

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

Golf Hôtel*** de Mont Griffon

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 33 €.

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 pepsi 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 !