

Prestation de Repas événementiel 2020

Service à table

Les Entrées

Aumonière au Foie Gras
Sur Lit de Pomme

Tartare de Saint Jacques sur sa Purée de Pois
Parfumée à la Menthe et sa Brochette de Crevettes

Salade Tourangelle
Rillons de Touraine – Magret de Canard Fumé – Foie Gras

Les Poissons

Filet de Sandre Poêlé et sa Sauce aux Saint
Jacques

Médaille de Lotte Rôtie aux Ecrevisse

Filet de Saint Pierre
Et sa Sauce aux Baies Rouges

Filet de Dorade aux Herbes
Sabayon Champagne

Loup de Mer
Sauce Safranée

Filet de Sandre au Vouvray

Les Viandes

Longe de Veau Rôtie
Sauce Crustacés

Filet Mignon de Porc
En Croute de Sarrasin

Cuisse de Canard Confité
A la Crème d'Ail

Magret de Canard
Et sa Sauce aux Morilles

Filet de Bœuf Wellington

Suprême de Poulet
Crème de Petits Poids Mentholé

Nos Accompagnements

Flan de Brocolis et Carottes
Fagot d'Haricots Verts
Purée de Vitelotte aux Noisettes
Patate Douce
Riz Safrané
Fondue de Poireaux
Flan de Courgette et Basilic

Menu Enfants

Mousson de Canard et ses Toasts

Cuisse de Volaille Farcie et ses
Tagliatelles

Gâteau au Chocolat

Fromages

Assiette de Trois Fromages
Mesclun de Jeunes Pouces et Cerneaux de Noix
(Sainte Maure de Touraine, Brie de Meaux et
Saint-Nectaire)

Les Desserts

Framboisier aux Deux Chocolats

Bavarois Fraise et Amande au Thé

Pièce Montée (+2 €)

Prestation de Repas événementiel 2020

Buffet

- Assortiment de Salades
 - Cocktail de Crevettes
 - Piémontaise
 - Perles Marines
 - Taboulé
 - Champignons à la Grecque
- Papillon de la Mer
 - Terrine de Poisson
 - Crevettes
 - Saumon Fumé
- Tomates Farcies au Thon
- Papillon de Charcuterie
 - Jambon de Pays
 - Salami
 - Saucisson à l'ail
- Terrine de Campagne et Rillettes
- Terrine de Foie Gras Maison (+4 euros)

Plats chauds sur le buffet

Matelote des Tonneliers

Navarin d'Agneau aux Petits Légumes

Joue de Loup et sa Sauce Safranée

Fromages

Carte de France des Fromages

Mesclun de Jeunes Pouces

Les Desserts

Framboisier aux Deux Chocolats

Bavarois Fraise et Amande au Thé

Pièce Montée (+2.20 €)

Les Boissons

Eau Minérale (à discrétion pendant le repas)

Sauvignon de Touraine OU Touraine Amboise – Cuvée du Puits Doré

(1 bouteille pour 2 personnes)

Vouvray Pétillant au dessert (1 coupe par personne)

Café

Prestation de Mariage 2020

Apéritif

⇒ Verrines au choix

Verrines 1.25€ - Cuillère 1.00€

- Perles Marine
- Mousse de Chèvre-Tomate Confitée
- Caviar D'aubergine
- Mousse Wasabi et Saumon Fumé
- Italienne :
 - Tapenade Olives, Pistou, Tomate, Mozzarella

Verrines 1.75€ - Cuillère 1.25€

- Tartare de Dorade à la Mangue
- Saint Jacques Marinée et Mousse de Petit Pois à la Menthe
- Saint Jacques et fruits de la Passion
- Chèvre frais, Pomme verte et Magret de Canard fumé
- Espuma Avocat et Saumon fumé
- Tartare de Thon et Lentille Corail
- Mousse Foie Gras et Confiture d'Oignon
- Niçoise :
 - Œuf de Caille, Coppa
 - Crevette, Caviar d'Aubergine

⇒ Canapés au choix

Canapé 1.20€

- Rillettes de Thon
- Rillettes de Saumon
- Tapenade d'Olives et Basilic
- Tapenade de Tomate et Olives Noir
- Jambon Cru
- Houmous

Canapé 1.75€

- Saumon Gravelax et Mousse Ciboulette
- Fromage Frais – Tapenade de Tomate Séché
- Confiture de Figue – Jambon Fumé – Parmesan
- Poivron Mariné au Thym
- Blinis de Crevettes et gingembre
- Magret de Canard Fumé – Billes de Poivron Rouge

⇒ Pain Surprise **50 euros**

- Saumon Fumé x10
- Mousse de Canard au Porto x10
- Fromage Ail Fumé aux Herbes x10
- Rillettes de Porc x10
- Tomate, Olive verte x10

- ⇒ Divers (4 par personne) **6.00 euros/pers.**
 - Mini Burger au Foie Gras
 - Mini Cheese Burger
 - Mini Croque-Monsieur
 - Stick Chèvre Pané
 - Croustille d'Escargots
 - Cougère Conté
 - Mini Tartelette Chorizo
 - Mini Tartelette de Fromages
 - Mini Flan de Légumes
- ⇒ Soupe Froide (2 par personne au choix) **3.00 euros/pers**
 - Gaspacho de Tomate Concombre
 - Petit Pois Menthe
 - Melon – Pineau des Charente
 - Carotte – Cumin
- ⇒ Bar à Brochettes (2 par personne) **5.00 euros/pers**
 - Coppa Mozzarella Pesto
 - Poulet Tandoori
 - Poisson Fumé Haddock, Tomate, Abricot
 - Crevette Marinée
- ⇒
- ⇒ Bar à Fruits **4.00 euros/pers**
 - Assortiment de fruits de saison
- ⇒ Bar à Légumes **3.50 euros/pers**
 - Assortiment de légume de saison cru
 - Sauce Cocktail – Ciboulette – Aneth
- ⇒ Atelier Jambon (pour 1 jambon entier) **120 euros**
 - Jambon entier, présenté dans une pince-à-jambon, découpé devant les convives
- ⇒ Atelier Foie Gras Poêlé **4.50 euros/pers.**
 - Tranches de Foie Gras Frais poêlées devant les convives et présentées sur différents types de Toast
- ⇒ Atelier « Plancha » Brochettes (2 par personne) **3.50 euros/pers.**
 - Bœuf Mariné à la Ciboulette
 - Porc Mariné aux Herbes de Provence

Installé sur un buffet et cuisinées devant vos invités par nos cuisiniers
- ⇒ Brochette de Chamallow Chaude **1.00 euros/ pers.**
- ⇒ Le coin du Poisson **5.00 euros/pers.**
 - Atelier Saumon
 - Découpe de Saumon Gravelax devant les convives
 - Atelier Poêlage
 - Saint Jacques Poêlées devant les convives
 - Gambas Poêlée
 - Encornet

Les Boissons (3 verres par personne)
5.90€ par personne

- Soupe de Pétillant ou Punch
- Vin Rosé
- Jus de Fruits
- Coca Cola
- Eau

Quantités Conseillées
pour un vin d'honneur de Deux Heures :
8 à 10 pièces par personne

(Minimum 6 pièces par personne)

Tarifs :

⇒ **Vin d'Honneur**

- * Forfait amuse-bouche **selon la formule choisie**
- * Forfait boisson **5.90 euros TTC/pers.**
- * Service de vos boissons **2.50 euros TTC/pers. (compris fourniture verrerie)**

⇒ **Diner**

- * Forfait Menu service à table

Entrée – Poisson OU Viande – Fromage – Dessert
(3 garnitures pour le plat)

.....**45.50 euros TTC/pers.**

.....**47.50 euros TTC/pers. Avec trou normand**

Dessert fournis par vos soins, vaisselle et service assuré par nos soins

.....**- 3.00 euros TTC/pers.**

- * Forfait Buffet **40.00 euros TTC/pers.**

⇒ **Boissons**

- * Forfait Eaux – Vin – Café **11.75 euros TTC/pers.**
- * Eau seul **4.50 euros TTC/pers.**
- * Café seul **1.00 euros TTC/pers.**

⇒ **Menu Enfant**

- Forfait Menu entrée/plat/dessert **13.00 euros TTC/enfant**
- Forfait Menu plat/dessert **10.00 euros TTC/enfant**

Nos tarifs comprennent :

- ⇒ nappage blanc et serviettes tissus (en fonction du nombre de repas commandés). Les bougies doivent être dans des récipients contenant de l'eau pour éviter les coulures de cire.
- ⇒ dressage des tables
- ⇒ fourniture de la vaisselle et verrerie (en fonction du nombre de couverts et option choisie)
- ⇒ le personnel ainsi que le service jusqu'à 1h00

Nos tarifs ne comprennent pas :

- ⇒ la disposition des tables et chaises
- ⇒ la décoration des tables et de la salle
- ⇒ le nettoyage de la salle

Les tarifs proposés s'entendent Toutes Taxes Comprises selon les taux de TVA en vigueur au à ce jour soit 10% sur la nourriture et 20% sur les boissons alcoolisées.

En cas de modification des taux par l'Etat, la base hors taxe resterait inchangée, seule la TVA serait modifiée.