

# Menu vin d'honneur et repas :

Ce tarif : 56 € ht / convives

Le service au bar et en salle  
Le nappage buffet  
la verrerie  
les glaçons  
les serviettes  
Les lunchs sales ci-dessous 15 pièces / convives

## *Le vin d'honneur :*

### **Les pains surprise :**

#### **Cygne surprise :**

Fromage bacon moutarde au miel, saumon fumé, jambon cuit et purée de tomate, fromage au pesto

#### **Grappe de raisin :**

Mousse de foie, pâté de campagne, jambon sec, fromage frais ail et fines herbes

---

### **Les pièces Froides :**

#### **Canapés réception**

Mousse d'anchois, tapenade, roquefort, œufs de lump, saumon, mousse de canard, fromage curry menthe, Jambon cru, fromage au noix, mousse d'avocat, jambon de volaille

#### **Canapés en cuillère**

Purée de panais préparation magret de canard enrobé au miel et confiture de clémentine,  
Purée de patate douce noix de saint jacques et purée de mangue,  
Purée de topinambour préparation de foie gras et fruit sec  
Carpaccio de bœuf et parmesan

### **Assortiment de pâtes sur brochettes**

Roulés de fromage frais et champignons, roulés de chèvre, lasagne de saumon fumé, ravioles, poulet coco

### **Assortiment de tortillas garnies**

Poulet, jambon Serrano, légumes chèvre saumon fumé

---

### **Les mini verrines cocktails :**

- Ananas, poivron rouge, tofu, lentilles verte et lait de coco
- Boullgour, petits pois, asperges, tomates confites et menthe
- Haricots rouges, lait de coco, mais, tofu et riz
- Fèves de soja, quinoa, tofu et framboise
- Foie gras aux pommes, chèvre miel
- Pesto mozzarella, saumon citron

---

### **Les pièces Chaudes :**

Mini cheese burger , Mini Hot dog ,Mini nems, Mini samossas, Mini tartelettes Salés

---

### **Stand animation :**

2 animations à choisir dans les options



# Le Repas

mise de table avec nappage et serviettes tissus blanc  
Verrerie, couvert et assiette porcelaine  
Pains ,eaux minérale plate et gazeuse, et service compris

## Mise en bouche

Soupe glacée de melon à la menthe fraîche  
Ou  
Tartare de légumes du soleil

## Plat principal

Château cœur de filet de bœuf aux Cèpes ,  
Ecrasée de pommes de terre au Mascarpone  
Poêlée cévenole aux marrons et pleurotes  
Tarte fine de carottes et poireaux  
Ou  
Paleron de veau confit sauce poivre,  
Gratin de pommes de terre à la crème fraîche et millefeuille d'aubergines  
Ou  
Filets de caille rôti aux figes sur tarte fine aux champignons,  
Moelleux de pommes de terre Cœur coulant aux morilles,  
Millefeuille de carotte à la betteraves

## Ardoise du Fromager

Chèvre fermier du pic St Loup  
Confiture cerise et son mesclun

## Desserts

Pièce montée à la nougatine 3 choux / pers  
ou  
Gâteaux Personnaliser

## Café

Café en libre service



**OPTION VIN EN DEUX COULEURS AU CHOIX 4 € 00 ht/pers**  
**À volonté pour le repas jusqu'au dessert**  
**Domaine Saint Christol**

**Forfait kilométrique :**  
**De 30 a 50 Km 120.00 € TTC, de 51 a 80 Km 160.00 € TTC**  
**De 81 a 120 Km 180.00 TTC**  
*Au delà nous consulter*

## *Les stands Animations en options :*

( Les divers Atelier en option sont obligatoirement  
pour l'ensemble des convives )  
TVA + 10 %

### *-Stand animation Fruits de mer*

**Supplément + 5 €00 / pers**

huitres, moules, crevettes, vinaigre à l'échalotes, citron, beurre,  
mayonnaise, Aioli, pain de seigle

### *-Stand animation Saumon*

**Supplément + 5 € 00 / pers**  
**Découpe en public**

Saumon fumée  
Accompagnée de sa brioche et de sa crème citronné

### *-Stand animation Charcuteries*

**Supplément + 5 € 00 / pers**  
**Découpe en public**

Jambon Bellota, Chorizo, Lomo, toast grillés

### *-Stand animation Foie gras*

**Supplément + 5 € 00 / pers**

Foie gras mi-cuit à l'armagnac et au spéculoos  
Pain figues abricot, pain complet et pain au levain

### *-Stand animation plancha*

**Supplément + 5 € 00 / pers**  
**Cuisson en public**

( filet de dinde, Bœuf marinés, filet caille, crevettes, seiche mariné )

