

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

Plat principal

Filet de bar rôti sauce aigre douce ,
Ecrasée de pommes de terre au Mascarpone
Poêlée cévenole aux marrons et pleurotes
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 figues sur tarte fine aux champignons,
Moelleux de pommes de terre Cœur coulant aux morilles,

Ardoise du Fromager

Chèvre fermier du pic St Loup
Confiture cerise et son mesclun

Desserts

Pièce montée à la nougatine 2 choux / pers
ou
Gâteaux Personnaliser
Aux fruits ou chocolat

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, crevettes, seiche mariné)



Les tarifs :

L'accueil :

1,00 € ht par personne

Le Vin d'Honneur :

15 pièces 20,00 € ht par personne supplémentaire

Les Animations en plus :

Animation 5,00 € ht pour l'ensemble des convives

Les Cocktails :

Punch et sangria 4,50 € ht le litre

Soupe de champagne, apérol sript et mojito 8,00 € ht le litre

Les Boissons :

Formules soft apéritif 1,50 € ht par personne

Formules vin à table (à volonté jusqu'au dessert) 4,00€ ht par adulte

Le Menu ci-joint :

56€ ht par personne

Le Menu enfant -12 ans:

20,00 € ht par enfant (repas à définir et 4 pièces cocktails)

Le Brunch de la veille ou (et) du lendemain :

Buffet froid, fraîcheur ou gourmet (voir tarifs)

Ou plats unique (gardianne ou paëlla) 10,00€ ht livrer chaud en container isotherme

Le Service :

Heure supplémentaire 125,00 € ht de l'heure pour l'ensemble du personnel

Forfait nuit 400,00 € ht (de 1h jusqu' à 5h)

Forfait kilométrique :

De 30 à 50 Km 120.00 € TTC, 51 à 80 Km 160.00 € TTC, 81 à 120 Km 180.00 TTC

Au-delà voir condition.

Dégradation de matériel :

Nappe de table 80,00 € ht la nappe

Casse du matériel voire condition de location