

Menu vin d'honneur et repas :

Ce tarif : 58 € ht / convives

Le service au bar et en salle
Le nappage buffet
la verrerie
les glaçons
les serviettes
Les lunchs sales ci-dessous 20 pièces / convives
Dont 2 animations

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
- Boulgour, petits pois, asperges, tomates confites et menthe
- Haricots rouges, lait de coco, maïs, 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
Souris d'agneau rôti aux herbes ,
Moelleux de pommes de terre Cœur coulant mascarpone ,et poêle de légumes maraicher

Ardoise du Fromager

Chèvre fermier du pic St Loup
Confiture cerise et son mesclun
OU
Assortiment de 3 fromage A.O.C

Desserts

Pièce montée à la nougatine 2 choux / pers
ou
Gâteaux Personnaliser à étage
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 ou Mas Montel

Forfait kilométrique :
De 20 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

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)

-Stand animation brasucade
Supplément + 5 € 00 / pers
Cuisson en public
(moules ou vin blanc pastis et herbes)



Les tarifs :

L'accueil :

Boisson d'accueil a base de citron et orange
1,00 € ht par personne

Le Vin d'Honneur :

20 pièces 25,00 € ht par personne supplémentaire au vin d'honneur
Enfants de moins de 12 ans 10€ ht par enfant

Les Animations en plus :

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

Les Cocktails :

Punch et sangria 5,50 € ht le litre
Soupe de champagne, apérol sript et mojito 9,00 € 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 (2 couleur au choix)
Location de machine à bière : 25€ ht la location puis 90€ ht le fut de 30 litres percuter
(120bières par fût)

Le Menu ci-joint :

58€ ht par personne

Le Menu enfant -12 ans:

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

Le Buffet ou plat chaud de la veille ou du lendemain :

Buffet froid, fraîcheur ou gourmet (voir tarifs)
Ou plats unique (gardianne ...) 10,00€ ht livrer chaud en container isotherme

Le Service :

Inclus pour 5 heure de service
Heure supplémentaire 25,00 € ht de
Forfait nuit 400,00 € ht (jusqu' à 5h)

Forfait kilométrique :

De 20 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