

Formule Eclipse

Détails et photos sur le site : www.monmariage4en1.com

1 - Location de la salle (8 au choix)

CHATEAU – AUBERGE – MANOIR – FERME – SALON – Etc.....

+

2 - Menu Eclipse (menu personnalisable)

Cocktail de bienvenue

08 pièces/ personnes (mélange de plusieurs pièces cocktail)

Soupe champenoise, Punch et boissons soft

Cocktail de fruits

Canapés traditionnels

Beurre safrané, saumon mariné, citron vert

Mayonnaise aux herbes, mini cœurs de palmier, capucine

Pain céréales, œuf de caille, tomate cerise

Pain farine de blé noir, filet et mousse de canard, grains de sésame

Pain tomate, Fromage frais, olives noires

Mini crevettes, Alfafa de poireaux

Verrines salées

Tartare de betteraves marinées échalotes, épices, gingembre

Mini ratatouille provençale, chèvre frais, tomates confites, sauce au pesto

Tartare de tomates, Saint Jacques et piment d'Espelette

Brochettes fraîcheur

Duo de tomate cerise et Mozzarella

Filet de canard, pomme Granny caramélisée

Effiloché de saumon fumé, concombre

Pastrami figue moelleuse

Roulé de courgette, marinade d'écrevisses

Les Inédits

Mille-feuille de foie gras

Cornet de légumes crème de chèvre

Sucrine, crème de fourme d'Ambert et noix

Croustades

Cuillère Fantaisie

Carpaccio de bœuf, parmesan, sauce pesto

Tartare de Saint Jacques, vinaigrette passion

Mini club sandwich

Garnis de salades variées, mousse de thon, de saumon, de canard...

Pièces chaudes

Acras de morue

Gougères

Bouchées au fromage

MENU

Entrées servies à l'assiette

Croustillant de Saint Marcelin lyonnais, mesclun à l'huile d'olive vierge

★

Salade de chèvre chaud gratiné au miel, salade verte, tomates, croûtons

★

Chaud froid de saumon fumé au bois de hêtre et sa crème d'oseille chaude

★

Filet de rouget, sauce provençale et son caviar d'aubergines

★

Salade périgourdine

★

Brioche chaude de saucisson chaud lyonnais et crème des bois

★

Carpaccio de saumon fumé au citron vert et ses blinis

★

Trilogie de beignets sur son nid de salade

★

Couloubiac de saumon

★

Duo de poissons, terrine et filet

Plats chaud servi à l'assiette

Suprême de volaille crème des bois

*

Magret de canard aux pommes acidulées

*

Roti de veau

*

Confit de canard

*

Filet de loup sauce safrané

*

Sauté de veau au curry

*

Tajine d'agneau

*

Dos de cabillaud

*

Crêpe de poisson sauce crustacé

*

Sauté de dinde normand

2 garnitures aux choix

*Mille feuilles de pomme de terre, corolle de légumes, haricot vert, riz blanc, flan de légumes,
pressé de pomme de terre à l'huile d'olive*

Duo de fromages et sa salade mêlée

Brie, chèvre

Desserts

Crocque en bouche en nougatine

ou

Gâteau des mariés

Eaux minérales plates et gazeuses, vins à discrétion pendant le repas

Café

Cette prestation comprend :

- *Service des maîtres d'hôtel jusqu'à 01h*
- *Une personne pour rangement final (tables, chaises et ménage)*
- *Nappage, serviettes et vaisselle*

+

3 - DJ

Sonorisation complète, éclairages piste de danse, DJ jusqu'à 5h

+

4 - PHOTO

OU

4 - DECO

Photographe

Album 100 photos 18x24,

50 cartes de remerciements,

1 agrandissement 30x40

Photos visibles le soir

Mise en ligne sur internet

Décoration tables

Décoration buffets

Décoration chaises

TARIF de la formule par salle

Les tarifs indiqués sont sur une base adulte

Tarifs enfants : 25€/enfants

TARIF FORMULE ECLIPSE AUBERGE (de 50 à 150 personnes)

50 personnes : 9 500€ TTC

60 personnes : 10 000€ TTC

70 personnes : 10 600€ TTC

80 personnes : 11 100€ TTC

90 personnes : 11 600€ TTC

100 personnes : 12 000€ TTC

110 personnes : 12 500€ TTC

120 personnes : 13 100€ TTC

130 personnes : 13 600€ TTC

140 personnes : 14 200€ TTC

Autres nombres sur demande

TARIF FORMULE ECLIPSE CHATEAU (de 50 à 180 personnes)

50 personnes : 10 500€ TTC

60 personnes : 11 000€ TTC

70 personnes : 11 600€ TTC

80 personnes : 12 100€ TTC

90 personnes : 12 600€ TTC

100 personnes : 13 200€ TTC

110 personnes : 13 700€ TTC

120 personnes : 14 300€ TTC

130 personnes : 15 000€ TTC

140 personnes : 15 700€ TTC

Autres nombres sur demande

TARIF FORMULE ECLIPSE DOMAINE (de 50 à 150 personnes)

50 personnes : 8 900€ TTC

60 personnes : 9 400€ TTC

70 personnes : 9 900€ TTC

80 personnes : 10 400€ TTC

90 personnes : 10 900€ TTC

100 personnes : 11 300€ TTC

110 personnes : 11 800€ TTC

120 personnes : 12 400€ TTC

130 personnes : 12 900€ TTC

140 personnes : 13 500€ TTC

Autres nombres sur demande

TARIF FORMULE ECLIPSE FERME (de 50 à 130 personnes)

50 personnes : 7 000€ TTC

60 personnes : 7 500€ TTC

70 personnes : 8 000€ TTC

80 personnes : 8 500€ TTC

90 personnes : 9 000€ TTC

100 personnes : 9 500€ TTC

110 personnes : 10 000€ TTC

120 personnes : 10 500€ TTC

Autres nombres sur demande

TARIF FORMULE ECLIPSE GITE (de 50 à 150 personnes)

50 personnes : 8 900€ TTC

60 personnes : 9 400€ TTC

70 personnes : 9 900€ TTC

80 personnes : 10 400€ TTC

90 personnes : 10 900€ TTC

100 personnes : 11 300€ TTC

110 personnes : 11 800€ TTC

120 personnes : 12 400€ TTC

130 personnes : 12 900€ TTC

140 personnes : 13 500€ TTC

Autres nombres sur demande

TARIF FORMULE ECLIPSE GRANGE (de 50 à 300 personnes)

50 personnes : 10 400€ TTC

60 personnes : 10 900€ TTC

70 personnes : 11 400€ TTC

80 personnes : 11 900€ TTC

90 personnes : 12 400€ TTC

100 personnes : 12 800€ TTC

110 personnes : 13 300€ TTC

120 personnes : 13 900€ TTC

130 personnes : 14 400€ TTC

140 personnes : 15 000€ TTC

Autres nombres sur demande

TARIF FORMULE ECLIPSE MANOIR (de 50 à 200 personnes)

50 personnes : 8 900€ TTC

60 personnes : 9 400€ TTC

70 personnes : 9 900€ TTC

80 personnes : 10 400€ TTC

90 personnes : 10 900€ TTC

100 personnes : 11 300€ TTC

110 personnes : 11 800€ TTC

120 personnes : 12 400€ TTC

130 personnes : 12 900€ TTC

140 personnes : 13 500€ TTC

Autres nombres sur demande

TARIF FORMULE ECLIPSE SALON (de 50 à 200 personnes)

50 personnes : 9 700€ TTC

60 personnes : 10 200€ TTC

70 personnes : 10 700€ TTC

80 personnes : 11 200€ TTC

90 personnes : 11 700€ TTC

100 personnes : 12 100€ TTC

110 personnes : 12 600€ TTC

120 personnes : 13 200€ TTC

130 personnes : 13 700€ TTC

140 personnes : 14 200€ TTC

Autres nombres sur demande