



Formule hors salle

Eclipse

1 - Menu Eclipse (modifiable).

Cocktail de bienvenues

08 pièces/ personnes

Soupe champenoise, Punch et boissons soft

Cocktail de fruits

Canapés traditionnels

Beurre safrané, saumon mariné, citron vert

Mayonnaise aux herbes, mini coeurs de palmier, capucine

Pain céréales, oeuf 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

Entrée servie à l'assiette

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

★

Salade de chèvre chaude gratinée 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

★

Duo de poissons, terrine et filet

★

Croustillant de st jacques et sa verdure

★

Tartare de saumon

★

Salade du soleil

Jambon de pays, melon, tomates, mesclun

★

Trilogie de canard, cèleri rémoulade

Duo de gésier et volaille

Duo de gésiers de canard et volaille, salade de tomates et croûtons

★

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

Plats chaud servi à l'assiette

Suprême de volaille crème des bois

★

Magret de canard aux pommes acidulées

★

Filet de loup sauce safrané

★

Sauté de veau au curry

*

Dos de cabillaud

*

Sauté de dinde normand

*

Confit de canard

*

Saumon crème d'oseille

*

Sauté d'agneau printanier

*

Veau marengo

*

Fondant de poulet farci aux cèpes

2 garnitures aux choix

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

2 fromages au choix

Duo de fromages et sa salade mêlée

Brie x chèvre, emmenthal,

Crocque en bouche en nougatine

ou

Gateaux des mariés

Eaux minérales plates et gazeuses, vins (blanc rouge rosé).

À discrétion pendant le repas

Café,

Cette prestation comprend :

- *Service des maitres d'hôtel jusqu'à 01h*
- *Nappage et vaisselle*

+

2 DJ

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

+

3 - DECO

Décoration tables

Décoration buffets

OU

3 - LE PHOTOGRAPHE

Photographe avec vous toute la journée
(préparatif, cérémonie, photo de groupe/couple),

Album 50 photos 18x24,
30 cartes de remerciements,
1 agrandissement 30x40

TARIFS de notre formule

Les tarifs indiqués sont sur une base adulte

Tarifs enfants : 25€/enfants

50 personnes : 4 600€ TTC

60 personnes : 5 080€ TTC

70 personnes : 5 660€ TTC

80 personnes : 6 040€ TTC

90 personnes : 6 520€ TTC

100 personnes : 7 000€ TTC

110 personnes : 7 700€ TTC

120 personnes : 8 400€ TTC

130 personnes : 9 100€ TTC

140 personnes : 9 800€ TTC

150 personnes : 10 500€ TTC

160 personnes : 11 200€ TTC

AUTRES NOMBRES DE PERSONNES SUR DEMANDE

