

Formule Prestige

Détail sur le site : www.monmariage4en1.com

1- Location de la salle (8 au choix)

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

+

2 - Menu Prestige (Menu personnalisable)

MENU

Cocktail de bienvenue

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

Avec

2 animations au choix avec chef

Animation poisson froid

Saumon fumé en découpe, blinis frais, citron vert sauce ciboulette, échalote, estragon

Animation fois gras

Foie gras de canard mi- cuit posé sur toasts grillés et pains aux figues

Lobe de foie gras poêlé

Animation viande chaude

Brochette de bœuf épicé

Brochette de magret de canard fumé, chips fermières

Plancha, sauce béarnaise, poivre bourguignonne, mayonnaise, ketchup

Animation poisson chaud

Brochette de poisson blanc et légumes, thon rouge ou espadon en pavé à la plancha

Sauce chinoise et épicée

Animation wok

Julienne de légumes et émincé de volaille cuit au wok

Animation crêpes salées

Pate de blé noir, crêpes faites à l'ancienne accompagnées de gruyère, jambon, œufs, fromage, andouille de guéméné, steak haché

Animation Amérique

Tacos

Tapas

Petit hamburger

Hot dog et oignons frits

Potatoes

Soupe champenoise, punch, boissons soft à discrétion

Entrées servies à l'assiette

Méli-mélo roquette, pointes d'asperges, agrumes, magret

Pannequet de saumon fumé, minestrone d'avocat

Sur coulis de poireaux

☆

Millefeuille de Parme au Bufflonne

Pistou d'herbes au parmesan

☆

Le foie gras frais de canard cuit au torchon

Gelée d'abricot, fruits du mendiant et pain de campagne grillé

☆

Salade gourmande

Brochette de crevettes, saumon, dés de tomates, ananas, pomelos

☆

Dariole de tartare aux 2 saumons coulis d'herbe fraîche

Bouquet de mesclun à l'huile citronné

☆

Trio de filets de rougets rôtis à l'huile d'olive

Tapenade de fenouil et son bouquet de roquette

☆

Filets de loup sur sa fondue de poireau

Sauce chablis et rizotto au parmesan

☆

Pavé de saumon crème de citron

Brochettes de Saint Jacques et crevette, riz safrané

Plats chaud servis à l'assiette

Suprême de volaille crème des bois

☆

Magret de canard aux pommes acidulées

☆

Canon de veau braisé

☆

Cœur de rumsteck

☆

filet de sandre sauce chablis

☆

Souris d'agneau au thym

★

Fondant d'agneau aux pleurotes en aumônière

Suprême de pintade, dés de noisettes et châtaignes

★

Gourmandine de gigot d'agneau, pommes à l'ail vert

★

Dos de bar sauce vierge

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, pressé de légumes, rizotto*

Duo de fromages et sa salade mêlée

Brie, chèvre

Desserts

Croque 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 (tables, chaises, ménage).*
- *Nappage, serviettes et vaisselle*

+

3 - DJ

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

+

4 - DECORATION

Décoration des tables

Décoration des buffets

Décoration des chaises

+

5 - PHOTO

Photographe

Album 170 photos 18x24,

80 cartes de remerciements,

3 agrandissements 30x40

Photos visibles le soir

Mise en ligne sur internet

Suivi personnalisé de votre évènement jusqu'au jour de la réception

TARIF de la formule par salle

Les tarifs indiqués sont sur une base adulte

Tarifs enfants : 25€/enfants

TARIF FORMULE PRESTIGE AUBERGE (de 50 à 150 personnes)

50 personnes : 11 200€ TTC

60 personnes : 12 000€ TTC

70 personnes : 12 700€ TTC

80 personnes : 13 400€ TTC

90 personnes : 14 100€ TTC

100 personnes : 14 800€ TTC

110 personnes : 15 600€ TTC

120 personnes : 16 300€ TTC

130 personnes : 17 000€ TTC

140 personnes : 17 700€ TTC

Autres nombres sur demande

TARIF FORMULE PRESTIGE CHATEAU (de 50 à 180 personnes)

50 personnes : 12 100€ TTC

60 personnes : 12 900€ TTC

70 personnes : 13 600€ TTC

80 personnes : 14 400€ TTC

90 personnes : 15 200€ TTC

100 personnes : 16 000€ TTC

110 personnes : 16 800€ TTC

120 personnes : 17 500€ TTC

130 personnes : 18 300€ TTC

140 personnes : 19 100€ TTC

Autres nombres sur demande

TARIF FORMULE PRESTIGE DOMAINE (de 50 à 150 personnes)

50 personnes : 10 600€ TTC

60 personnes : 11 300€ TTC

70 personnes : 12 000€ TTC

80 personnes : 12 700€ TTC

90 personnes : 13 400€ TTC

100 personnes : 14 100€ TTC

110 personnes : 14 900€ TTC

120 personnes : 15 600€ TTC

130 personnes : 16 300€ TTC

140 personnes : 17 000€ TTC

Autres nombres sur demande

TARIF FORMULE PRESTIGE FERME (de 50 à 130 personnes)

50 personnes : 8 700€ TTC

60 personnes : 9 500€ TTC

70 personnes : 10 200€ TTC

80 personnes : 11 000€ TTC

90 personnes : 11 500€ TTC

100 personnes : 12 300€ TTC

110 personnes : 13 000€ TTC

120 personnes : 13 700€ TTC

Autres nombres sur demande

TARIF FORMULE PRESTIGE GITE (de 50 à 150 personnes)

50 personnes : 10 600€ TTC

60 personnes : 11 300€ TTC

70 personnes : 12 000€ TTC

80 personnes : 12 700€ TTC

90 personnes : 13 400€ TTC

100 personnes : 14 100€ TTC

110 personnes : 14 900€ TTC

120 personnes : 15 600€ TTC

130 personnes : 16 300€ TTC

140 personnes : 17 000€ TTC

Autres nombres sur demande

TARIF FORMULE PRESTIGE GRANGE (de 50 à 300 personnes)

50 personnes : 12 100€ TTC

60 personnes : 12 800€ TTC

70 personnes : 13 500€ TTC

80 personnes : 14 200€ TTC

90 personnes : 14 900€ TTC

100 personnes : 15 600€ TTC

110 personnes : 16 400€ TTC

120 personnes : 17 100€ TTC

130 personnes : 17 800€ TTC

140 personnes : 18 500€ TTC

Autres nombres sur demande

TARIF FORMULE PRESTIGE MANOIR (de 50 à 200 personnes)

50 personnes : 10 600€ TTC

60 personnes : 11 300€ TTC

70 personnes : 12 000€ TTC

80 personnes : 12 700€ TTC

90 personnes : 13 400€ TTC

100 personnes : 14 100€ TTC

110 personnes : 14 900€ TTC

120 personnes : 15 600€ TTC

130 personnes : 16 300€ TTC

140 personnes : 17 000€ TTC

Autres nombres sur demande

TARIF FORMULE PRESTIGE SALON (de 50 à 200 personnes)

50 personnes : 11 400€ TTC

60 personnes : 12 100€ TTC

70 personnes : 12 800€ TTC

80 personnes : 13 500€ TTC

90 personnes : 14 200€ TTC

100 personnes : 14 900€ TTC

110 personnes : 15 700€ TTC

120 personnes : 16 400€ TTC

130 personnes : 17 000€ TTC

140 personnes : 17 800€ TTC

Autres nombres sur demande