

Repas de Mariage

Ces prestations sont tout compris (location du site, vaisselle, service et repas).

Vous serez accueillis à partir de 18h30 et ce jusqu'à 02h00.

Nous vous conseillerons notre DJ (450 €uros) , cependant nous vous laissons le choix de prendre un DJ extérieur si tel est votre désir mais nous vous demanderons un supplément de 100 €uros.

Tous nos repas sont cuisinés traditionnellement au restaurant, ainsi qu'avec de nombreux plats au feu de bois.

Le champagne n'est pas compris dans nos tarifs, nous vous laissons le choix de l'apporter vous-même et ce sans pratiquer de droit au bouchon.

Le vin est à discrétion.

Le service est assuré par un personnel qualifié dirigé par un responsable de salle. Nous comptons un serveur pour 30 personnes.

La salle de réception est de 150 m2, s'ouvrant sur une terrasse ombragée de 100 m2 qui vous accueillera pour l'apéritif. Nos tables sont rondes et sont fleuries par nos soins (fleurs fraîches à coordonner selon votre thème). Une deuxième salle juste à coté de 40 m2 est à votre disposition.

Nos Formules

1 Buffet Campagnard 60 €uros **65 €uros avec pièce montée**

- L'apéritif
- Buffet campagnard
- Fromages
- Dessert : pièce montée (3 choux par personne) ou Gâteau des mariés
- Cascade de fruits
- Café
- Vin à discrétion : Domaine de Régusse

2 Menu l' Olivier 70 €uros **75 €uros avec pièce montée**

- L'apéritif
- 1 Entrée
- 1 Plat chaud (poisson ou viande)
- Fromages
- Dessert : pièce montée (3 choux par personne) ou gâteau des mariés.
- Cascade de fruits
- Café
- Vin à discrétion : Domaine de Régusse

3 Menu Lavandin 80 €uros **85 €uros avec pièce montée**

- L'apéritif
- 1 Entrée
- 1 Plat chaud poisson
- 1 Trou provençal (sorbet de poire et poire williams)
- 1 plat chaud viande
- Fromages
- Dessert : pièce montée (3 choux par personne) ou gâteau des mariés.
- Cascade de fruits
- Café
- Vin à discrétion : Domaine de Régusse

En supplément

Forfait vin d'honneur uniquement : 12 €uros par personne

Trou provençal : 3 €uros par personne
(Sorbet de poire et poire williams)

Gâteaux de soirée à servir au moment du café (Mignardises 3 pièces par personne) : 3 €uros

Détails de notre apéritif Vin d'honneur

BOISSONS :

Cocktail Les Lanciers -

Whisky – Martini – Pastis – Coca – Jus de fruit

MISES EN BOUCHE :

Minis Quiches – Minis Pizzas– Feuilles de vigne – Anchois – Pains surprises – Moules marinières chaudes – Tapenades et croûtons – Canapés d'œufs de lumps, crème de crevettes, crème de concombres, crème aux crabes, Tamara – Biscuit d'apéritif...

Repas

BUFFET CAMPAGNARD

Taboulé, feuilles de vigne, tomates mozzarella, concombres, betteraves, carottes râpées, macédoine, œufs mimosa, salade de pois chiches, maïs salade de riz, fond d'artichaut à l'huile, céleri rave mayonnaise ;

Pâté de campagne, pâté aux poivres, saucisson, jambon cru, mortadelle, jambon cuit, cervelas, champignons à la grecque, salade de pâtes ;

Salade de hareng, chair de crabe, salade fruits de mer, crevettes, saumon entier farci ;

Poulet, rôti de bœuf, rôti de porc, petites boulettes de viande à la menthe, tomates provençale, courgettes, aubergine à la parmesane.

NOS ENTREES

*** Salade Les Lanciers**

(Bouquet de salade, magret de canard fumé, foie gras, œuf de caille, tomate cerise).

Ou

*** Croustade de St Jacques**

Ou

*** Foie gras de canard confiture de figes accompagné de pommes et courges grillées**

NOS POISSONS

*** Filet de Rouget aux marrons**

Ou

*** Gambas grillées, flambées au cognac**

(Ces deux plats sont accompagnés par une timbale de riz safranés)

NOS VIANDES

* **Filet de magret de canard sauté aux baies roses**

Ou

* **Jarret d'Agneau confit**

Ou

* **Filet de bœuf sauce aux cèpes**

Ou

* **Cailles farcis aux foies gras**

(Ces plats sont accompagnés d'un gratin dauphinois ou de fagot d'haricots)

NOS FROMAGES

* **Assiette de 4 fromages avec bouquet de salade au noix
(Chèvre, bleu, camembert, gruyère)**

CASCADE DE FRUITS

CAFE

CONDITIONS GENERALES DE VENTE

Réservation :

Toute réservation ferme du mariage doit être validée par le versement d'un acompte de 400 €uros

Décompte définitif :

Vous nous communiquerez le nombre exact de convives 7 jours avant la date de votre mariage. Les éventuelles défections ultérieures ne seront pas remboursées.

Garantie des prix :

Les prix fixés lors des réservations initiales sont fermes et définitif jusqu'à la date d'exécution.

Règlement du solde :

Le règlement du solde de la commande devra être effectué à la fin de la soirée du mariage.

Responsabilité :

En cas de dommages causés aux matériels et aux installations mis à la disposition des clients, les frais de remise en état seront à la charge de ces derniers.

Conditions particulières :

Pour des raisons de sécurité, l'accès à la piscine est strictement interdit pendant la durée de votre soirée.