



Plaisir ultime - All inclusive

300€/pers

*Tarif dès 50 personnes, moins de
50 tarif sur demande*

Ce qui est inclus dans votre formule :

- Le vin d'honneur
- Un repas servi à l'assiette
- Le personnel de salle et de cuisine
- L'art de la table (*modèles exclusifs, choix sur catalogue*)
- L'équipement de cuisine et le mobilier de service
- Le transport, la livraison et la récupération des équipements
- Le dressage des tables et des différentes étapes
- Les boissons pour toute votre prestation
- Un repas test jusqu'à 6 personnes dans notre showroom

Vous pouvez fournir diverses boissons ou mets, nous nous occuperons de les servir sans droit de bouchon ni facturation supplémentaire.

Si vous souhaitez faire un premier calcul, la partie vin d'honneur de cette proposition représente 114€/personne et le repas 186€/personne

VIN D' HONNEUR

La formule comprend trois animations à définir ainsi que l'entière du buffet de petites bouchées ce qui correspond à environ 1h45 de cocktail.

6€/personne pour une animation supplémentaire.



NOS ANIMATIONS

- **Plancha de Saint-Jacques** (2/personne)
Marinade Safran du Berry
- **Plancha de foie gras poêlé** (2/personne)
Brioche grillées et fleur de sel et poivre passion
- **Découpe minute de jambon Bellota**
- **Saumon fumé à la cloche, blinis et caviar d'aquitaine** (2/personne)
Démonstration de fumage minute sous une cloche en verre devant vos invités
- **Bar à huîtres, perles de citron** (2/personne)
- **Gambas flambées** (2/personne)
Gambas flambées aux vieux rhum, ananas-citronnelle et sésame
- **Création d'une animation culinaire juste pour vous**

BUFFET DE BOUCHEES

(2 de chaque par personne)

- **Raviole betterave chioggia, mousse de tomates truffée**
- **Croque Truffe noire du Berry (chaud et végétarien)**
- **Cube de saumon gravlax, aneth et agrumes, blinis**
- **Raviole thaï, coriandre et grenade (chaud)**
- **Bonbon de foie gras, yuzu et sésame grillé**

DEJEUNER/DINER

Menu unique pour tous les invités, végétariens, allergies... nous leur confectionnerons un menu juste pour eux

MISE EN APPETIT

- Maki homard breton et bœuf maturé grillé au chalumeau, truffe noire
- Bouillon Dashi perlé et thym citronné
- Tataki de saumon thaï, wasabi croustillant

ENTREE

- Gravlax de saumon rosé, perles de citron et caviar d'Aquitaine
- Papillote des sous-bois et homard breton, jus au safran fumé sous la cloche
- Bœuf Wagyu grillé, salsa de physalis et tomate verte à la badiane
- Foie gras poêlé, réduction de pommes et mini betteraves, nougatine sésame
- Jardin de légumes croquants, graines de moutarde

Pause fraîcheur créée suivant vos goûts

PLAT

- Daurade royale cuite au foin, pesto, jeune carotte glacée aux agrumes, crémeux à la grenade
- Filet de sandre poché, émulsion de beurre rouge, compression courgette/piquillos à l'estragon
- Veau rosé, feuilleté de légumes de saison, chlorophylle d'herbes aromatiques et jus crémeux
- Canard cuisson douce, compotée de myrtilles et échalotes, cèpe fondant
- Raviole de petit pois cuisinée au beurre truffé, siphon truffe noire du Berry, carottes nouvelles et crumble de pignon de pin

FROMAGE

- Râpé de comté 18 mois, figue et pain de maïs
- Tacos de brebis, pickles et pomme
- Recette sur mesure avec le fromage de votre choix

DESSERT

Buffet de mini desserts et/ou pièce montée et/ou wedding cake

- Tartelette mangue, basilic-miel
- Tiramisu poire rôtie, caramel beurre-salé
- Cheesecake pomme-cannelle et streusel cacao
- Choco croquant condimenté
- Macarons
- Dessert des mariés (*dessert à l'assiette créé rien que pour vous*)

Votre dessert sera sublimé par des fontaines d'étincelles, un lit de fumée, des jeux de lumières et pyramide de champagne

Pour accompagner votre repas, il vous sera servi deux pains de campagne, l'un nature et le second aux graines.

Café servi à la tasse à la suite du dessert.

LES BOISSONS

ACCUEIL

- Citronnade rose au romarin (*conseil : profitez de ce moment désaltérant pour faire des photos de groupes avant le lancement de votre cocktail*)

VIN D' HONNEUR

- Bar à cocktails, vins et champagne

Notre barman vous concoctera des cocktails à la carte et assurera le service des boissons de votre choix, vins, champagne...

DEJEUNER/DINER

Le choix des vins et types d'alcools ci-après sont subjectifs, c'est avec vous que nous peaufinerons les différents accords (accords sans alcools, biologique, accords mets et bières...)

- Vin blanc en accord avec votre entrée et vos goûts
- Vin rouge en accord avec votre plat et vos goûts
- Champagne pour le dessert
- Bouteilles d'eau en verre plates et pétillantes

SOIREE

Après le service du café, notre barman dressera un bar dans la salle pour vous confectionner différents cocktails (avec et sans alcools) et digestifs tout en continuant de proposer vins et champagnes

PETIT FOOD

- Mini quiche 2/pers
- Mini burger 2/pers
- Brochette de fruits frais 2/pers

Toutes ces propositions sont à adapter ensemble suivant vos envies