

TOUTES NOS FORMULES DE GROUPE
SONT
A RESERVER À L'AVANCE

Les Formules Buffets

Buffet Froid 20€/personnes

Planche mixte charcuterie et fromage

Piquillos farcies au fromage frais

Planche de dessert

Min 20 personnes

Hors boissons

Buffet Chaud 30€/personnes

Brochettes crevettes et chorizo

Brochettes poulet teriyaki

Saint Jaques à la mexicaine

Toast chèvre miel

Planche dessert

Min 20 personnes

Hors boissons

Ateliers

Huîtres :

Stand d'ouverture d'huitres minutes devant vos invités

Devis sur demande et prix selon le cours

Min 24 pièces

Foie gras :

Stand macaron foie gras poêle, cuit et monté minutes devant vos invités

Devis sur demande et prix selon le cours

Min 25 pièces

Jambon crue :

Stand de découpe d'un jambon entier minute devant vos invités

Devis sur demande et prix selon le cours

Menu : LE CLASSIQUE

30€/pers

Entrée :

Velouté de carottes

Toast œufs poché et sauce hollandaise à la ciboulette

ou

Carpaccio cabillaud

Pickles d'agrumes, vinaigrette aux agrumes, gressin et chips de patates douces

Plats :

Saumon grillé

Accompagné de praliné salé, trio de gnocchi maison (betterave, épinards et patates douces) sautées à la sauce chimichuri, tuile de pain

ou

Ballotine de poulet pané

Farcies au jambon crue et mozzarella, mousseline de courgettes au curry et légumes glacées

Desserts :

Brownie au chocolat

Boule de glace à la vanille

ou

Trio panna cotta

vanille, mangue et fruits rouges

Formule hors boissons

Min 20 personnes

Menu : LE GOURMET

45€/pers

Entrée :

Saumon gravlax

Mariné la betterave farcie au fromage frais, échalotes et ciboulette, œufs de lompes, graines de moutarde à l'ancienne, huile verte et chips de manioc

ou

Ballotines de veau

Farcies aux riz de veau et sauce aux morilles

Plats :

Demi magret de canard

Farcie aux champignons, pousses d'épinards, croustillant de polenta, sauce à l'orange et caviar de fruits rouges

ou

Thon snacké

Accompagné de tagliatelles de légumes (carottes, courgettes et pousses de soja), cébette, marinade chimichuri, mayonnaise verte et tuile de sésame

Desserts :

Rolls au trois chocolat

Génoise chocolat noir, mousse chocolat au lait et chocolat blanc, crumble cacao

ou

Pavlova glacée

Meringue, boule de glace vanille, chantilly et fruits de saison

Formule hors boissons

Min 20 personnes

Menu : LE CONVIVIAL

55€/pers

Entrée :

Salade fraîcheur

Assortiment de crudités, salade verte et vinaigrette aux agrumes

Plats :

Cochon de lait

Porc entier cuit 7H à basse température accompagné de pommes de terres fondantes

Fromage :

Plateau trio de fromage

Tome de montagne aux 7 fleurs, Laiterie la Savoyarde

Fromage de chèvre fermier, Fromages Bach

Cantal entre-deux AOP, Coopérative fromagère de Thérondels

Desserts :

Salade de fruits frais

Fruits sélectionné selon les saisons

Formule hors boissons

Pour 25 personnes

Menu : LE FIN GOURMET

98€/pers

Apéritif :

Assortiment de mignardises

Formule boissons comprises :

Apéritifs (punch, kir et bière)

Vin 1 bouteille pour 5 personnes

Soft et café

Min 20 personnes

Entrée :

Demi Homard

Accompagné de la sauce au beurre des Marots

OU

Trilogie de foie gras

Panna cotta au foie gras, sucette au foie gras enrobée de chocolat blanc,

framboise et pépites de pistaches, éclair salé à la mousse de foie gras

Plats :

Côte de veau façon Tomahawk

Accompagné d'un tian de légumes et d'une sauce morilles

OU

Filet de lotte

Accompagné de pommes de terre violettes glacées au beurre noisette à l'estragon

et de mini courgettes farcies

Fromage :

Trio de fromage

Tome de montagne aux 7 fleurs, Laiterie la Savoyarde

Fromage de chèvre fermier, Fromages Bach

Cantal entre-deux AOP, Coopérative fromagère de Thérondels

Desserts :

Trompe l'œil citron

Biscuit croustillant, mousse au citron, crème au citron caviar

OU

Bouchée au chocolat façon snickers

Coque en chocolat, mousse chocolat et cacahuètes au caramel

Options

Plateau de fromage 5€/personnes

Apéritifs et café 5€/personnes

Kir, Punch, bières et soft

Vin et café 5€/personnes

1 bouteille pour 5 personnes

Apéritifs, vin, café 10€/personnes

Kir, punch, bière, soft et 1 bouteille de vin pour 5 personnes

Cocktails

Mojito, Pina Colada, Sex on the beach, Spritz, Tequila sun rise

Un cocktail au choix par personne 7€/personnes

Quantité illimité 20€/personnes

Gâteau d'anniversaire

Prix selon la demande