

Bonjour,

Veuillez trouver ci-joint nos différents menus et tarifs de location. Il convient de faire un menu commun pour l'ensemble des convives (sauf régime alimentaire particulier).

Nous disposons d'un extérieur mis à disposition pour le vin d'honneur, selon la salle choisie (jardin ou terrasse), en cas de mauvais temps il se fait dans la salle du repas.

Nous ne faisons pas de location de salle sans la prestation du repas.

Le prix de la location inclut tout le matériel (tables, chaises, ménage...). Vous avez accès à la salle la veille de 18h30 à 22h environ pour votre décoration.

Tout repas annulé 48h avant jusqu'au jour même sera facturé.

Vous avez la possibilité de « tester » le menu en nous prévenant plusieurs jours avant (menu facturé avec 30 % de remise).

La fin de soirée est de 4h du matin maximum (plus personne dans les lieux, DJ inclut s'il y en a 1).

Le droit de bouchon est de 5€ sur le Champagne et le Pétillant (10€ pour 1 Magnum).

Il y a 2 hôtels à 400 m du restaurant (B&B et Campanile).

N'hésitez pas à revenir vers nous pour toute question, ou si vous souhaitez visiter les lieux, sur rendez-vous. Merci.



Pour Mariages et Repas de Fêtes

Location de la salle « St Jacques » : 750€ TTC

Location de la salle « Cheminée » : 900 € TTC

Location de la salle « Chapelle » : 1100 € TTC

(Tables, chaises, vaisselle)



Formule Vin d'honneur : 15€00 TTC

1 Verre par Personne : Punch ou Jus de Fruits

Pain Surprise : 2 Variétés de Toasts

1 Mini Brochette Chaude : Une Gambas

1 Verrine Mousseline de Betterave et Fromage Blanc

1 Verrine Rillettes de Thon et Tomate Séchée

2 Gougères

1 Acra de Morue

Options en sus de la Formule

Toast de Foie Gras

20g/personne : 6€00 ttc

Plancha de Saumon Fumé et Toast

20g/personne : 4€00 ttc

Huître N°3

2€50 ttc l'Huître

Panier de Légumes Frais

12€50 ttc/kg

Brochette de Magret de Canard

3€00 ttc

Pain Surprise : 2 toasts supplémentaires

2€50 ttc

1 Mini Brochette Chaude : Pruneaux/Lard

2€00

1 Verrine Mousse de Saumon Fumé et Fines Herbes

2€00

1 Mini Cuillère Chutney de Pommes et Foie Gras

2€50

1 Gougère à l'Emmental

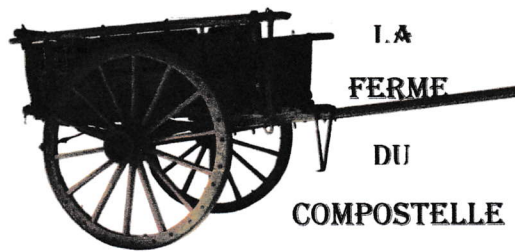
1€50

1 Acra de Morue

1€50

1 Verre de Punch

4€00



MENU MARIAGE A 58 € TTC

Punch et ses 2 Amuse-bouche



Foie Gras de Canard au Sauternes et son Chutney de Pommes
Ou

Saint-Jacques Snackées au Beurre Blanc et Mousseline de Patates douces



Filet de Bœuf à la Plancha au Jus de Truffe (Supplément : 5€)
Ou

Gigotin d'Agneau Cuit en Basse Température au Jus d'Herbes
Ou

Tournedos de Canard Farce Fine, Crème de Foie Gras

Garniture :

Mousseline de Légume et Pommes de Terre « Grenailles »



Dessert à Choisir Parmi Nos Gâteaux Maison

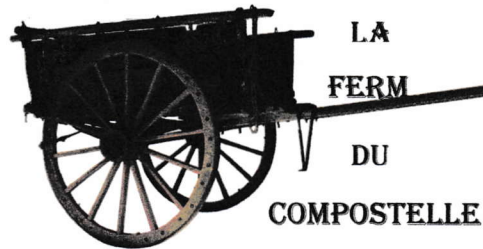


Café, Cannelé



VIN

1 Bouteille de Bordeaux pour 3



MENU MARIAGE A 68 € TTC

Punch et ses 2 Amuse-Bouche



Foie Gras de Canard au Sauternes et son Chutney de Pommes

Ou

Superposition d'Avocat, Tomate, Crabe, Émincé de Homard,
Crème Fouettée aux Herbes



Filet de Bœuf à la Plancha, Sauce Foie Gras

Ou

Filet de Canette au Jus de Truffe

Garniture :

Mousseline de Légume et Pommes de Terre « Grenailles »



Camembert et St Nectaire sur Salade



Dessert à choisir parmi nos Gâteaux Maison

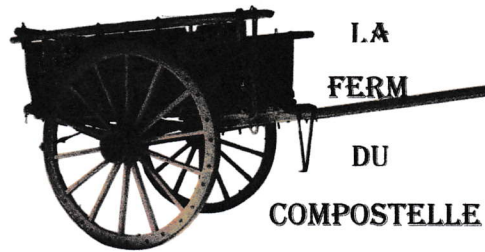


Café, Cannelé



Vin

Graves (1 Bouteille pour 3)



MENU MARIAGE A 82 € TTC

Punch et ses 2 Amuse-Bouche



Dégustation de Foie Gras :

L'un au Lillet Rouge, l'autre au Sauternes, Chutney de Pommes

Ou

Noix de St Jacques à la Plancha, Risotto de Pommes de Terre et Cèpes



Pause Digestive



Filet de Bœuf à la Plancha et son Jus de Truffe

Ou

Noix de Magret de Canard du Sud-Ouest Sauce Aigre-douce et Raisins

Garniture :

Mousseline de Légume et Pommes de Terre « Grenailles »



Camembert, Brie de Meaux et St Nectaire sur Salade



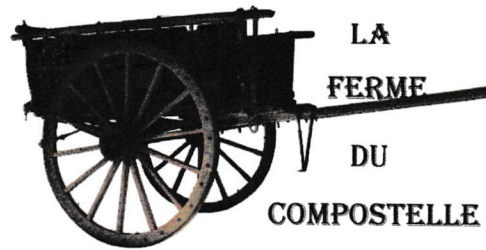
Dessert à choisir parmi nos Gâteaux Maison



Café, Cannelé

VIN

Pessac Léognan : 1 Bouteille pour 3



Carte des Gâteaux Maison

(1 seul Gâteau pour l'ensemble des convives)

Framboisier

Fraisier *(Suivant Saison)*

Entremet aux 3 Chocolats

Entremet Exotique *(Passion, Mangue)*

Entremet Citron Vert/Framboise

Omelette Norvégienne

Nougat Glacé aux Cacahuètes (individuel)

Opéra



MENU ENFANT

15€00 TTC

Assiette Fraîcheur
Ou
Assiette de Saucisson



Nuggets de Poulet/Frites Maison
Ou
Steak Haché/Frites Maison



Glace



Un Verre de Jus d'Orange ou de Coca-cola