



*C'est votre réception, choisissez votre formule et composez votre menu !*

### *Formules cocktail dinatoire, déjeunatoire*

<i>12 pièces / verrines salées ou sucrées</i>	<i>25€ par personne</i>
<i>15 pièces / verrines salées ou sucrées</i>	<i>31€ par personne</i>
<i>18 pièces / verrines salées ou sucrées</i>	<i>34€ par personne</i>
<i>20 pièces / verrines salées ou sucrées</i>	<i>40€ par personne</i>
<i>1 animation plancha</i>	<i>3€ par personne</i>

### *Formules vin d'honneur, pièces apéritives salées*

<i>4 verrines / pièces salées</i>	<i>8.50€ par personne</i>
<i>6 verrines / pièces salées</i>	<i>12.50€ par personne</i>
<i>4 verrines / pièces salées + 1 animation plancha</i>	<i>11.50€ par personne</i>
<i>6 verrines / pièces salées + 1 animation plancha</i>	<i>15.50€ par personne</i>
<i>1 animation plancha supplémentaire</i>	<i>3€ par personne</i>

### *Formules vin d'honneur, pièces desserts sucrées*

<i>4 verrines / pièces sucrées</i>	<i>8.50€ par personne</i>
<i>6 verrines / pièces sucrées</i>	<i>12.50€ par personne</i>
<i>4 verrines / pièces sucrées + 1 animation</i>	<i>11.50€ par personne</i>
<i>6 verrines / pièces sucrées + 1 animation</i>	<i>15.50€ par personne</i>
<i>1 animation supplémentaire</i>	<i>3.50€ par personne</i>

*Les boissons, le pain, le service ou la location de matériel seront facturés en plus*



## Verrines salées

- Fromage frais, pommes caramélisées, magret de canard
- Panacotta à la truffe, sablé de parmesan, crème de poivron
- Panacotta basilic et tartare de tomates
- Rillettes de thon et pêches
- Gaspacho de tomates, mozzarella, basilic
- Avocat, framboises et noix
- Cassolette de Saint jacques (+1.50€ par personne)
- Velouté de butternut et bacon grillé (en fonction de la saison)
- Carpaccio de Saint Jacques, huile de sésame (+1,50€ par pièce)
- Avocat, mangues, crevettes
- Crème aux trois poivrons et chèvre frais
- Poires caramélisées au bleu
- Dôme de saumon, chantilly citron, échalotte et aneth
- Navette italienne (pesto, roquette, jambon de pays, tomates séchées)

## Pièces salées et tapenades froides

- Choux à la crème de gorgonzola, noix et poire
- Mini wrap de poulet et curry coriandre
- Mini wrap aux légumes
- Mini wrap avocats, fromage frais, pousse d'épinard
- Mini wrap pommes, fromage frais, miel
- Mini burger chèvre, miel
- Mini burger avocat, saumon
- Mini burger foie gras et compoté d'oignons (+1€ par pièce)
- Navette crème ciboulette et saumon fumée
- Navette poulet sauce curry, avocat
- Rillettes de thon et toasts
- Rillettes de saumon et toasts
- Guacamole et toast
- Tomates séchées et toast
- Mini Paris Brest saumon crème d'avocat et fromage frais



### *Pièces chaudes salées*

- *Mini burger bœuf*
- *Mini quiches poireaux*
- *Mini quiches lorraines*
- *Mini quiches aux légumes*
- *Mini vol au vent fondu de poireaux*
- *Mini croque-monsieur jambon*
- *Mini croque-monsieur saumon épinards*

### *Animation (à partir de 20 personnes,)*

- *Burrata bar ( petite burrata servi avec des tomates, pêches rôties, figues, basilic, pesto, légumes grillés ou crème de vinaigre balsamique au choix)*
- *Gambas à la plancha (animation sur place*
- *Viandes de bœuf, poulet à la plancha*
- *Foie gras poêlé (supplément de 1€ par personne)*
- *Jambon cru à la coupe*
- *Tataki de thon*
- *Tataki de bœuf*
- *Saint jacques à la plancha (supplément de 1€ par personne)*
- *Saumon gravelax et crème de coco*



### *Pièces et verrines sucrées*

- *Verrines salade de fraise à la menthe (en fonction de la saison)*
- *Bouchées 3 chocolats*
- *Verrines salade de fruits de saison*
- *Verrines panacotta ananas rôti*
- *Verrines spéculos et pommes à la cannelle*
- *Verrines panacotta fruits rouges*
- *Mini crumble pommes*
- *Mini gâteau ananas*
- *Tartelette au citron*
- *Mini choux à la crème*
- *Mini tiramisu café*
- *Mini crème brûlée*
- *Vacherin glace mangue, brunoise de mangue, fruits rouges, coulis et coco râpée (uniquement service à l'assiette)*

### *Animations sucrées (à partir de 60 personnes)*

- *Gaufres type liège briochée (sauce chocolat, caramel beurre salée, spéculos ,sucre, topping Oreo, Smarties ect ....)*
- *Candy bar*
- *Crêpes (sauce chocolat, caramel beurre salée, sucre, confiture)*
- *Pop-Corn*

*Fontaine à chocolat  
(brochettes fruits ou bonbons)*

*3.50€ la brochette*



## Formules buffet froid

2 viandes ou poissons + 2 salades	23€ par personne
3 viandes ou poissons + 3 salades	25€ par personne
4 viandes ou poissons + 4 salades	31€ par personne

*Les boissons, le pain, le service ou la location de matériel seront facturés en plus*

### Viandes et poissons froids

- Rôti de bœuf
- Blanc de poulet farcie aux pruneaux
- Blanc de poulet farcie aux abricots
- Blanc de poulet farcie à la mangue
- Gravelax de saumon
- Saumon sauce béarnaise

### Salades froides

- Jambalya (Riz, ananas, crevettes, chorizo, dés de jambon, coriandre)
- Courgettes rôties au romarin et olives
- Pâtes italiennes (pâtes, mozzarella, tomates, pesto, jambon de pays)
- Taboulé oriental (semoule, tomates, raisins secs, poivron vert et rouge, persil, menthe, oignons rouge)
- Salade mexicaine (haricots rouges, maïs doux, poivron rouge, oignons rouge, tomates)
- Avocats, framboise et noix
- Poivrons marinés à la fêta
- Salade grecque (concombre, tomates, oignons, olives noires, 3 poivrons)
- Salade de légumes de saisons aux raisins secs
- Carottes à la marocaine (carottes, orange, fleur d'orangé, raisins secs, jus de citron, menthe, cannelle)



## *Formules buffet chaud*

<i>2 viandes ou poissons + 2 accompagnements</i>	<i>26€ par personne</i>
<i>3 viandes ou poissons + 3 accompagnements</i>	<i>28€ par personne</i>
<i>4 viandes ou poissons + 4 accompagnements</i>	<i>33€ par personne</i>

## *Formules service à l'assiette*

<i>1 entrée + 1 viande ou poisson + 1 accompagnement</i>	<i>28€ par personne</i>
<i>1 entrée + 2 viandes ou poissons* + 2 accompagnements*</i>	<i>31€ par personne</i>
<i>2 entrées* + 2 viandes ou poissons* + 2 accompagnements*</i>	<i>36€ par personne</i>

*\*A faire choisir aux invités*

*Les boissons, le pain, le service ou la location de matériel seront facturés en plus*



### *Entrées froides (service à l'assiette)*

- Salade avocats, mangue et écrevisses
- Salade avocats, framboises et noix
- Dôme de saumon
- Gravelax de saumon
- Melon et jambon de pays (en fonction de la saison)
- Assiettes de foie gras maison et confit d'oignons (+2€ par personne)

### *Entrées chaudes (service à l'assiette)*

- Salade de gésiers
- Aumônière courgettes, tomates confites, Saint Marcellin
- Fondue de poireaux et noix de saint jacques rôties (+2 par personne)
- Salade de chèvre chaud
- Toast de foie gras poêlée (supplément de 3€ personne)

### *Viandes et poissons (buffet chaud et service à l'assiette)*

- Rôti de bœuf
- Blanc de poulet farcie aux pruneaux
- Blanc de poulet farcie aux abricots
- Blanc de poulet farcie à la mangue
- Magret de canard, sauce à l'orange (+1€ par personne)
- Grenadin de veau sauce morille (+3€ par personne)
- Carré d'agneau aux herbes (+2.50€ par personne)
- Saumon sauce béarnaise
- Crevettes curry lait de coco
- Cabillaud poché à la vanille sauce oseille (+2€ par personnes)

### *Accompagnements (buffet chaud et service à l'assiette)*

- Purée de patate douce
- Riz aux petits légumes
- Pommes de terre sarladaises
- Gratin dauphinois
- Légumes confits
- Poêlée de légumes de saison
- Risotto aux herbes fraîches



## *Formules barbecue*

<i>3 viandes ou poissons + 3 salades</i>	<i>23€ par personne</i>
<i>4 viandes ou poissons + 3 salades</i>	<i>27€ par personne</i>
<i>5 viandes ou poissons + 3 salades</i>	<i>31€ par personne</i>
<i>Frites maison</i>	<i>3,50€ par personne</i>
<i>Pomme de terre au four</i>	<i>3.50 par personne</i>

*Les boissons, le pain, le service ou la location de matériel seront facturés en plus*



## Viandes et poissons

- Entrecôte (+2,50€ par personne)
- Magret de canard
- Côtelette d'agneau (+1,50€ par personne)
- Andouillette
- Côte de bœuf (+4€ par personne)
- Brochettes d'onglet (+1,50€ par personne)
- Travers de porc sauce barbecue
- Cuisse de poulet
- Merguez
- Chipolatas
- Tendron de veau (+2,50€ par personne)
- Poitrine de porc
- Brochettes de poulet au miel
- Gambas entières (+1,50€ par personne)
- Darnes de saumon
- Steak d'espadon (+1,50€ par personne)
- Brochettes de Saint Jacques (+1,50€ par personne)
- Steak de thon (+1,50€ par personne)
- Brochettes de crevettes et mangue au miel

## Salades

- Jambalya (Riz, ananas, crevettes, chorizo, dés de jambon, coriandre)
- Courgettes rôties au romarin et olives
- Pâtes italiennes (pâtes, mozzarella, tomates, pesto, jambon de pays)
- Taboulé oriental (semoule, tomates, raisins secs, poivron vert et rouge, persil, menthe, oignons rouge)
- Salade mexicaine (haricots rouges, maïs doux, poivron rouge, oignons rouge, tomates)
- Avocats, framboise et noix
- Poivrons marinés à la fêta
- Salade grecque (concombre, tomates, oignons, olives noires, 3 poivrons)
- Salade texane (riz, haricots rouges, maïs doux, poivron rouge, oignons rouge, tomates)
- Salade de courgettes chèvre frais, jambon de pays
- Carottes à la marocaine (carottes, orange, fleur d'orangé, raisins secs, jus de citron, menthe, cannelle)



## Formules animations (à partir de 20 personnes)

Pour un moment convivial, nous vous proposons nos également nos plats cuisinés devant les convives (en fonction des conditions météorologique, sinon servi en buffet chaud ou en plat convivial à table)

Couscous 1 viande (poulet ou boulettes de viandes ou merguez)  
A partir de 60 personnes

10,50€ par personne  
8€ par personne

Couscous 2 viandes (poulet ou boulettes de viandes ou merguez)  
A partir de 60 personnes

12,50€ par personne  
9€ par personne

Couscous 3 viandes (poulet, boulettes de viandes, merguez)  
A partir de 60 personnes

14,50€ par personne  
10.50€ par personne

Paëlla  
A partir de 60 personnes  
Supplément langoustines

14,20 € par personne  
9,50€ par personne  
+2€ par personne

Tartiflette traditionnelle  
A partir de 60 personnes

13€ par personne  
9,50€ par personne

Poulet façon basquaise et riz  
A partir de 60 personnes

10.50€ par personne  
8€ par personne

Rougail saucisses et riz  
A partir de 60 personnes

12,50€ par personne  
9€ par personne

Poulet Yassa et riz  
A partir de 60 personnes

12,50€ par personne  
9€ par personne

Gambas flambées et riz petits légumes

15,90€ par personne

(5 pièces par personnes, flambage : cognac, whisky, pastis, armagnac à choisir)

Les boissons, le pain, le service ou la location de matériel seront facturés en plus



## *Anniversaire enfant (à partir de 10 enfants)*

*Goûter à 30€ par personne*

*1 Crêpes\**

*1 Gaufres\**

*1 Cookie*

*1 Mousse au chocolat Smarties*

*1 brochette de bonbon*

*1 petit pot de pop-corn*

*1 brochette de fruit et fondue chocolat*

*Sirop bar*

*\*Sucre, pâte à tartiner, confiture*

*Inclus : gobelets, assiettes, cuillères, serviettes jetables*



## Prestations en supplément TTC

### Boissons

#### Forfait eaux (plastique)

Eau plate 1.5L  
Eau gazeuse 1L

2.50€ par personne

#### Forfait eaux (verre consigné)

Eaux plate 1.5L  
Eau gazeuse 1L

3.50€ par personne

#### Forfait soda

Coca cola  
Orangina

3€ par personne

#### Forfait de jus fruits

Jus d'orange maison  
Jus de pommes local

3.5€ par personne

#### Formule C à 8€ par personne

Eau plate (plastique) + eau gazeuse (plastique) + sodas + jus de fruits

#### Formule E à 9 par personne

Eau plate (verre consigné) + eau gazeuse (verre consigné) + sodas + jus de fruits

#### Bar à sirop en bombonne (4 sirops au choix)

3.80 par personne

#### Café, thé

2.50€ par personne



## Apéritifs, vins et champagnes

Blanc / cassis ou pêche ou framboise (1 verre par personne)	4.50€ par personne
Kir vin blanc Bourgogne aligoté bio / AOP (1 verre par personne)	7€ par personne
Vin rouge bio/AOP (1 bouteille pour 4 personnes)	6€ par personne
Vin blanc bio/AOP (1 bouteille pour 4 personnes)	6€ par personne
Vin rosé bio/AOP (1 bouteille pour 4 personnes)	6€ par personne
Champagne (1 bouteille pour 6 personnes)	10€ par personne
<b>Pains de la Ferme de la Budinerie</b>	<b>1€ par personne</b>
<b>Plateau de fromage de la ferme de Coubertin</b>	<b>4€ par personne</b>
<b>Plateau de charcuterie</b>	<b>4€ par personne</b>
<b>Plateau de fruits de saison</b>	<b>4€ par personne</b>
<b>Forfait dégustation</b>	<b>60€ par personne</b>
(3 pièces au choix, 1 accompagnement + 1 viande au choix par personne)	
En cas de validation du devis, le forfait sera déduit de la facture finale	

**Gâteau de mariage ou anniversaire par un prestataire (sur devis)**



## Location vaisselle\*

Assiette seule	2 € par personne
Verre à vin	1 € par personne
Flûte à champagne	1 € par personne
Verre à eau	1 € par personne
Verre à jus de fruits	1 € par personne
Couverts	2 € par personne
Tasse à café, thé	1 € par personne
Verre à bière	2€ par personne
Nappes en tissus	5€ par personne
Serviettes en tissus	2.5€ par personne
Housses de chaises	2€ par housse
Table mange debout	10€ par table
Location chafing-dish	10€ par appareil
Fleurs fraîches pour mange debout	20€ par vase
Fleurs fraîches pour buffet (décoration)	100€



### *Forfait M art de la table*

*7 € par personne*

*Forfait dressage, mise en place, débarrassage des tables en supplément au tarif de 250€*

*Location assiettes (entrée, plat, dessert, fromage), couverts, verres à eaux, verres à vin, flûtes à champagne, nappes et serviettes en tissus*

### *Forfait A art de la table*

*10€ par personne*

*Forfait dressage, mise en place, débarrassage des tables en supplément au tarif de 250€*

*Location assiettes (entrée, plat, dessert, fromage), couverts, verres à eaux, verres à vin, flûtes à champagne, nappes et serviettes en tissus, verres à jus de fruits, tasse à café et thé*

*\*Tarifs livraison incluse*

*La vaisselle doit être remise dans les bacs prévus à cet effet, sale.*

*Les verres doivent être vidés*

*Les assiettes doivent être rendues sans résidus*

*Un inventaire est effectué à la livraison et à la reprise de la vaisselle*

*Toute casse pourra donner lieu à une facture complémentaire*



## Service et déplacement

Pour les menus servis à table ou buffet, le forfait est de 7h  
Le service des boissons n'est pas facturé

Forfait serveur 7H	245€ par serveur
Heures supplémentaires	50€ par serveur
Maître d'hôtel 7H	280€ par maître d'hôtel
Heures supplémentaires	50€
Forfait commis de cuisine 4h	150€ par cuisinier
Frais de déplacement (A partir de 50km)	0.50 cts du kilomètre
Location réfrigéré	150€



## **Brunch C à 10€ par personne\***

*Boisson chaude :  
Thé, café, chocolat*

*2 Mini viennoiseries par personne*

*Plateau :  
Jambon blanc, Bayonne et fromage*

*1 jus d'orange maison par personne*

*1 petit pain individuel*

*Confitures, beurre, pâte à tartiner*



## *Brunch E à 15€ par personne\**

*1 boisson chaude :  
Thé, café, chocolat*

*Formage blanc  
Salade de fruits frais de saison*

*2 mini viennoiseries par personne*

*Plateau :  
Jambon blanc, Bayonne et fromages  
1 wrap au fromage frais pomme et miel*

*1 jus d'orange maison par personne*

*2 petits pains par personne  
Confitures, beurre, pâte à tartiner*



## **Brunch M à 18€ par personne\***

*Boisson chaude :  
Thé, café, chocolat*

*Formage blanc  
Salade de fruits frais de saison  
Compote maison*

*3 mini viennoiseries par personne*

*Plateau :  
Jambon blanc, Bayonne et fromages*

*1 bodéga :  
Salade de pâtes aux légumes grillés*

*Rillettes de thon et toasts*

*1 jus d'orange maison par personne  
ou  
1 jus de pommes maison par personne*

*2 petits pains individuels par personne  
Confitures, beurre, pâte à tartiner*



## Brunch A à 21€ par personne\*

Boisson chaude :  
Thé, café, chocolat

Formage blanc  
Salade de fruits de saison  
Compote maison

2 mini viennoiseries par personne  
1 crêpe maison par personne  
2 chouquettes maison par personne

Plateau :  
Jambon blanc, Bayonne et fromages

Lard grillé  
Œufs brouillés

1 bodéga :  
Salade de pâtes aux légumes grillés

Rillettes de saumon et toasts

1 jus d'orange maison par personne  
ou  
1 jus de pommes maison par personne

2 petits pains par personne  
Confitures, beurre, pâte à tartiner

\* En supplément avec animation : 1 Egg & bacon muffin (+3.50€ par personne)