



ESPRIT ELEGANCE - Cocktail Elégance

Cocktail sur la base de 1 pièce de chaque par personne

Nos toast et canapés

Tartine de tapenade noire d'olive confites et magret fumés
Croquemonsieur de jambon cru et purée de tomate séché
Onctueux de chou-fleur aux réglisse en cuillère chinoise
Verrines soupe de tomate «cœur de bœuf» à l'huile d'olive
Emulsion de soupe de poisson et encre de seiche
Blinis au blé noir et saumon fumé au Château

Les fricassées minutes poêlées devant vous

Cœur de canard en aigre-doux et gingembre
Queue de crevette papillon à la sauce soja

Les poêlés au wok

Tomate cerise au sésame et sauce soja
Fleur de chou-fleur au gomasio

Les paninis grillés devant vous

Saumon fumé au Château
Tomate cerise et Mozzarella au basilic

Cocktail

Monopole Brut Sélection Cuvage en magnum (1 magnum pour 8 personnes)
Cocktail Red Lion au Grand'Marnier (6cl par personne)
Cocktail de jus de fruits sans alcool (6cl par personne)
Eau minérale (1 bouteille pour 20 personnes)

PRIX PAR PERSONNE : 18,80 €TTC*
Service compris de 18 h 00 à 00h00

***Dans notre tarif nous comprenons la mise a disposition de la salle le nettoyage l'installation de votre décoration le chauffage de la salle si nécessaire les éclairage extérieurs , tous le matériel dont vous pouvez a voir besoin pour votre manifestation**



Dîner Elégance

Installation des convives à table à 20 h 00

Verrine de tomate Cœur de Bœuf en trois versions nectar gélifié, tartare à la mélisse
Et fraîcheur Tomatail , émulsion d'ail et baguette croquante noir
servie à 20 h 45

Palet de veau piqué aux Morilles , nuage de sauce Blanquette parfumé aux sous-bois et
tartelette rizotto black de petits Paris
servi à 21 h 30

Notre fromage affinés par la Maison Mons,
Brillat Savarin farci dans son cœur à la truffe
Julienne croquante de cèleri vinaigrette noir
servi à 22 h 15

Ouverture du bal et danse pendant 45 minutes
« La Surprise des Mariés »
Pièce-Montée vanille chocolat sur la base de 3 choux par personne
accompagnée de 3 préparations
nage de framboise à la verveine et meringue parfumée
Tartelette chocolat amer et mousseline pistache
Macaron glacé à l' abricot
servie à 23 h 30

Café expresso ou infusion servis en buffet

Boisson

Cuvée Or de Bouthéran par le Château de Champlong 2010 (1 bouteille pour 4 personnes)
Château Collardeau 2007 Côtes de Blaye en magnum (1 magnum pour 8 personnes)
Eaux minérales : Vittel et Badoit (1 bouteille pour 3 personnes)
Monopole Brut Sélection Cuvage en magnum (1 magnum pour 8 personnes)

PRIX PAR PERSONNE : 66,70 €TTC*
Service compris de 18 h 00 à 00h00

***Dans notre tarif nous comprenons la mise a disposition de la salle le nettoyage
l'installation de votre décoration le chauffage de la salle si nécessaire les éclairage
extérieurs , tous le matériel dont vous pouvez a voir besoin pour votre manifestation**



Exemple de prix, sur une base de 100 personnes :

Formule Élégance

Désignation	Nombre	Tarif unitaire	Total
Mise a disposition de la salle	-	Offert	0,00 €
Nettoyage de la salle	-	Offert	0,00 €
Chauffage et Eclairage extérieur	-	Offert	0,00 €
Installation de votre décoration	-	Offert	0,00 €
Housses de chaises Offert	-	Offert	0,00 €
Cocktail Cuvage	100	18,80 €	1 880,00 €
Dîner	100	66,70 €	6 670,00 €
Montant Total			8 550.00 €

Pour vous aidez à faire votre choix, nous vous proposons de nous rencontrer.

Lors de notre rendez-vous, nous serons à vos côtés pour définir ensemble la prestation la plus adaptée à vos besoins et à votre budget.

Pour que votre événement reste un moment inoubliable...

Le plaisir de recevoir ...

*Véronique & Olivier Boizet
Le cuvage du Château de Champlong
04 77 69 69 69*