



ESPRIT PRESTIGE ET SERENITE

Cocktail Prestige et sérénité

Cocktail sur la base de 1 pièce de chaque par personne

Nos toast et cuillères chinoises

Blinis au blé noir et saumon fumé au Château crème acidulée

Nuage de carottes et agrumes poudre de citron séché

Onctueux de chou-fleur aux arachides en cuillère chinoise

Guacamole au citron vert et avocat

Canapés Saumon Fumé au Château et beurre citronné

Sablé Parmesan et poudre de Jambon Séché

Les fricassées minutes poêlées devant vous

Brochette de Foie Gras de canard flambé devant vous

Sucette de crevette caramélisées au gomasio

Les paninis grillés devant vous

Mozzarella et magret fumé à l'huile de basilic

Saumon fumé au Château

Les poêlés au wok

Tomate cerise au sésame et sauce soja

Boule de melon caramélisée à la verveine et mie

Cocktail

Monopole Brut sélections Cuvage en magnum (1 magnum pour 8 personnes)

Cocktail de jus de fruits sans alcool (6cl par personne)

Eau minérale (1 bouteille pour 20 personnes)

PRIX PAR PERSONNE : 23,50 €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 Prestige et Sérénité

Noix de Saint Jacques blanches snackées , salade de perles marines à l'aneth,
melba de pain croustillant et vinaigrette soja

Pavé de Saumon Français en croûte d'herbes sur son moelleux de polenta,
coulis de tomato madras acidulé

Pièce de bœuf du Charolais servi saignante , fleur de sel de Guérande , jus Bercy
et échalotes confites , Crêpes parmentières

Notre fromage affinés par la Maison Mons , Brillat Savarin farci dans son cœur
aux noisettes

Julienne croquante de cèleri vinaigrette noir

Ouverture du bal et danse pendant 45 minutes
« La Surprise des Mariés »

Le Wedding Cake à vos couleurs accompagnée de 3 préparations
nage de framboise à la verveine et meringue parfumée
Tartelette chocolat amer et mousseline pistache
Macaron glacé à l'abricot

Café expresso ou infusion servis en buffet

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 : 74,90 €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 Prestige et Sérénité

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	23,50 €	2 350,00 €
Dîner	100	74,90 €	7 490,00 €
Montant Total			9 840.00 €

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*