



SERVICE TRAITEUR – SALLE DE RECEPTION

Menu :

*L'Apéritif maison (Mousseux avec ou sans crème de Cassis)
et son assortiment de zakouski chauds et froids*

Echoppe Mixte composée de :

- *Les antipasti de légumes divers marinés et confits à l'huile d'olive et épices*
- *La salsa de Tomates et Tranché de Mozzarella à l'huile d'olive et pesto*
- *La salade de Roquette, Vinaigrette balsamique et Copeaux de Parmesan*
- *Salade nature + tomates natures (sauces + vinaigrette à part)*

- *Le Carpaccio de Bœuf à l'huile de Basilic et Parmesan*
- *L'assortiment de charcuteries fines et Terrines du pays*
- *Le Saumon entier cuit au Court-Bouillon de petits légumes et Fumet de Poisson*

- *Escalope de Dinde panée, sauce tomatée, Ail, Basilic*
- *Les brochettes d'agneau parfumées au Romarin et Origan*
- *Emincé de Filet de Canard, sauce au Poivre*
- *Grenailles aux Herbes et Fleur de Sel de Guérande*
- *Le risotto au parmesan et champignons des bois*
- *Jeunes carottes nouvelles*

Le Gâteau de Circonstance ou buffet Réduction Douceurs

Le Café

57€ par personne TVAC

*Comprenant le mobilier, le nappage, l'eau, le vin blanc, le vin rouge et le personnel jusqu'à la fin du repas.
(pour une durée de 4h00 de service)*

Enfant de – de 12 ans : 30€

Enfant de + de 12 ans : 38€

Location de la salle :

Le Restaurant

240 euros tvac

Les salles Strepv/Thieu

200 euros tvac

La Réserve

300 euros tvac

La Grange

500 euros tvac

Supplément après 4h00 de service

- *Personnel : 25 €/h/serveur TVAC*
- *Boissons (prix à la consommation)*