

MENUS FESTIFS

MENU « LE MISTRAL » 34.00 €

COCKTAIL / AMUSE BOUCHES

COUPE FRAICHEUR
SALADE MÉLANGÉE (NOIX, ROQUEFORT, JAMBON CRU)
AUMONIERE DE CHÈVRE CHAUD

CUISSE DE CANARD,
POMMES DE TERRE GRENAILLES ET LÉGUMES

SAUMON À L'ANETH,
RIZ ET FLAN DE BROCOLIS

FILET MIGNON, SAUCE AU POIVRE ET GRATIN

FROMAGES,
DESSERT DU CHEF

¼ DE VIN EN PICHET / PERSONNE
CAFÉ AMÉRICAIN / THÉ / INFUSION

MENU « L'AUTAN » 41.00 €

COCKTAIL / AMUSE BOUCHES

SALADE LANDAISE
POIVRON FARCI AU CHÈVRE

FILET DE LOUP, RIZ ET FLAN DE BROCOLIS

CIVET DE SANGLIER (SELON SAISON), TAGLIATELLES

SUPRÊME DE PINTADE,
GRATIN DAUPHINOIS ET SES PETITS LÉGUMES

ENTRECÔTE DE BŒUF ET PDT GRENAILLES

FROMAGES,
DESSERT DU CHEF

¼ DE VIN EN PICHET / PERSONNE
CAFÉ AMÉRICAIN / THÉ / INFUSION

OPTION DU MENU « LE MISTRAL »

REMPACEMENT DE L'ENTRÉE, PLAT, FROMAGE PAR
PAELLA / COUSCOUS / AÏOLI / CHOUCRUTE
SANS SUPPLÉMENTS



MINIMUM : 30 PERSONNES

LOCATION DE LA SALLE ET/OU TERRASSE INCLUSE

MENUS FESTIFS

MENU « LE LEVANT » 48.00 €

COCKTAIL / AMUSE BOUCHES

SALADE DE LA MER
SALADE PÉRIGOURDINE
FILET DE ROUGET, SAUCE AU CURRY

MAGRET DE CANARD
ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE

PIÈCE DE BŒUF, SAUCE AUX CÈPES
PETIT GRATIN

TRANCHE DE GIGOT GRILLÉ,
POMMES DE TERRE AU FOUR
PETITS LÉGUMES

FROMAGES,

DESSERT DU CHEF

¼ DE VIN EN PICHET / PERSONNE
CAFÉ AMÉRICAIN / THÉ / INFUSION

BUFFET FROID 42,00 €

APÉRITIF COMPLET (ALCOOL AU CHOIX ET SOFT)
AMUSE BOUCHES

TABOULÉ ET SALADE DE RIZ
TOMATES ET FÊTA
ENDIVES AUX NOIX
ROTI DE BŒUF
POULET
SAUMON
PLATEAU DE CHARCUTERIE

RONDE DE FROMAGES,
DESSERT DU CHEF

¼ DE VIN EN PICHET / PERSONNE
CAFÉ AMÉRICAIN / THÉ / INFUSION

SOIRÉE PRÉVUE JUSQU'À 1H00 DU MATIN
AUTORISATION MAXIMUM JUSQU'À 3H DU MATIN UNIQUEMENT
POUR LES MARIAGES.



A PARTIR DE 1H DU MATIN,
L'HEURE SUPPLÉMENTAIRE EST FACTURÉE 100 € TTC

MENUS FESTIFS

BUFFET FROID 34.00 €

COCKTAIL (PUNCH OU SANGRIA) ET VINS
AMUSE BOUCHES

TABOULÉ ET SALADE DE TOMATES FÉTA
PLATEAU DE CHARCUTERIE
POULET

RONDE DE FROMAGES, SALADE VERTE
DESSERT DU CHEF

¼ DE VIN EN PICHET / PERSONNE
CAFÉ AMÉRICAIN / THÉ / INFUSION

BUFFET DINATOIRE 36.00 €

COCKTAIL (PUNCH OU SANGRIA) ET VINS
AMUSE BOUCHES

ROULÉS JAMBON CRU ET MOUSSE DE CANARD
VERRINES DU MOMENT
FEUILLES D'ENDIVES AU THON
TOAST ROQUEFORT ET NOIX
WRAPS

PLATEAU DE CHARCUTERIE
(JAMBON CRU, ROSETTE ET TERRINE DE CAMPAGNE)
CLUB JAMBON
SAMOSSAS
MINI NEMS

PLATEAU DE FROMAGES
SALADE VERTE
ASSORTIMENT DE MIGNARDISES

¼ DE VIN EN PICHET / PERSONNE
CAFÉ AMÉRICAIN / THÉ / INFUSION

NOUS POUVONS PERSONNALISER VOS DESSERTS SUR DEMANDE.

HORAIRES DES REPAS

MIDI : DE 12H À 17H

SOIR : DE 19H À 1H DU MATIN



FORFAIT « BOUCHON » CHAMPAGNE :

DE 30 À 40 PERSONNES : 30 .00 €

DE 40 À 80 PERSONNES : 80.00 €

AU-DELÀ + 20.00 € PAR TRANCHE DE 20 PERSONNES

MENUS FESTIFS

NOS OPTIONS



APÉRITIF COMPLET :	3.00€ / PERS
VIN BOUTEILLE IGP / VIN DE PAYS :	2.00€ / PERS
VIN BOUTEILLE AOP BANDOL :	3.00€ / PERS
MIGNARDISES (EN SUS) :	1.00€ / PIÈCE
CAFÉ EXPRESSO :	1.50€ / PERS
DRESSAGE TISSU :	1.00€ / PERS

PICHET ROUGE ET ROSÉ
DOMAINE PEY NEUF / IGP MONT CAUME

BOUTEILLE ROUGE
DOMAINE PEY NEUF / IGP MONT CAUME
DOMAINE DE LA MIQUELETTE / AOP CÔTE DE PROVENCE
LES VIGNOBLES DES CAVES D'AZUR / AOP BANDOL

BOUTEILLE ROSÉ
DOMAINE PEY NEUF / IGP MONT CAUME
DOMAINE DE LA MIQUELETTE / AOP CÔTE DE PROVENCE
DOMAINE DE LA MIQUELETTE – CROS DU LOUP / AOP BANDOL

CARTE DES DESSERTS

- ASSIETTE GOURMANDE
- FRAISIER / FRAMBOISIER
- FORET NOIRE (CHOCOLAT)
- CROQUANT AU CHOCOLAT
- OMELETTE NORVÉGIENNE
- TARTE AUX POMMES

