

Parce qu'il fallait un Ecrin à vos Diners de Fêtes, nous avons créé pour vous une formule Clé en main, Spéciale Réception de Prestige (Minimum 80 pers)

LA CERISE SUR LE GATEAU (Remake 2018)

Pour 85 € / Pers. tout compris, nous vous suggérons :

**Un Buffet Cocktail « Saveurs du Monde » et ses Boissons Apéritives servies à volonté.
Suivi d'un Dîner Grande Réception et ses Vins fins sélectionnés.**

**Buffet de Soirée « Esméralda » Macarons, petits fours frais et sorbets rafraîchissants .
Organisation, Direction et Service compris ainsi que la location de la salle**

**Présélection rigoureuse de l'Animateur ou du DJ de votre Soirée,
ainsi que de vos prestataires : fleuristes, photographes, coiffeurs et soins du visage.
Assistance personnalisée et gratuite d'un authentique Wedding planner, qui sera à
votre disposition pour organiser selon vos souhaits, la réussite de votre réception
et ce dans le respect de vos choix et de votre budget.**

Voir détail de la formule au verso.

Laissez vous porter par le Bonheur, nous assurons le reste !

*Parce qu'il est des jours d'exception qui se doivent d'être éternels,
Alain Gaudon vous invite à découvrir et à partager le charme prestigieux et
atypique de ce petit coin de Paradis Auvergnat aux accents de Provence :*

Les Arcades de Barjavelle à Courpière

**Vaste complexe pouvant accueillir jusqu'à 350 pers, dans un cadre raffiné et moderne
avec une piste de danse de 100 m2 - Un jardin d'hiver de 160 m2
et un parc arboré de 500 m2 longeant une splendide zone boisée très verdoyante.**

*C'est un lieu Magique, prédisposé à faire la fête !
On s'y sent bien et serein dès que l'on en franchit le seuil !*

**D'une situation géographique privilégiée en plein cœur du Livradois Forez et à 1/4 d'heure de Thiers,
30 mn de Clermont FD, 30 mn de Vichy, 2 heures de Lyon , il bénéficie également d'un atout important
quant à la facilité d'Hébergement de vos invités (Suites de luxe, Hôtels***, gîtes, chambres d'hôtes et
maisons de charme, dans un rayon de 10 km maximum**

***Voilà réuni en quelques lignes tous les Ingrédients nécessaires et indispensables
à la Réussite de votre "Mariage".***

ELLE EST PAS BELLE LA VIE A BARJAVELLE ?

Le Garden-Party Cocktail et ses boissons Apéritives (25 pièces par pers)

*Un feu d'artifice de bonnes choses pour démarrer avec délectation les hostilités
le tout accompagné d'un Sublime Crémant de Bourgogne Brut servi à volonté avec ses Crèmes de fruits alcoolisées.*

Et pour varier les plaisirs, nous vous proposons : une Soupe Champenoise.

Whisky de marque, Gin, Vodka, Jus de Fruits et Sodas à souhaits, compléterons la gamme liquide.

Supplément de 28 €. pour les invités qui ne resteront pas au dîner. (Croquants & Boissons comprises)

Suivi d'un Dîner Grande-Réception :

Une Entrée froide au choix :

*Méti-Méto des senteurs festives en habit de fête (Foie gras - Saumon - St jacques)
Marbré de Confit de canard aux lentilles du Puy et sa glace à la fourme d'Ambert
Douceur Gasconne (foie gras) et son sorbet au vin jaune
Ballotin de faisan au foie gras d'oie et aux truffes de la St jean
Marbré de Poissons Nobles et son attelage marin*

Ou une Entrée chaude au choix :

*Filet de loup à la Fine Champagne
Le Secret du Grand-Bleu et son coulis d'étrilles (Bar)
Filet de St Pierre à la Curnonsky
Blanc de Sandre au champagne*

Feuillantine de Ris de Veau aux senteurs boisées (Supplément de 8 € pour les 2 entrées)

Instant de fraîcheur (trou normand)

*Le lagon vert (sorbet citron et punch créole-kiwi, litchi et banane verte) ou Limoncello
Love story (sorbet fraise-tagada et Champagne) ou Mojito glacé
Ballade Auvergnat : Pomme - Birlou (liqueur pomme, châtaignes)
Rosée d'un soir de mariage à Barjavelle (sorbet pamplemousse et champagne rosé)*

Une Viande de votre choix et ses légumes apprêtés :

*Chateaubriand de Bœuf à la crème de morilles ou Pavé de Bœuf à la Nage d'herbes Folles
Mignon de Veau à la fondue de tomates ou Pavé de Veau à graine moutardée
Trésor de Pintadeau au Vinaigre de truffes ou Suprême de Volaille aux asperges vertes
Pavé de canard, jus en fleur de thym ou Gigue de canard au Miel épicé (servi en mini marmite faïence)
Caneton Flambé au vinaigre de framboises ou Colombo de canard*

Escarolade et sa ronde des Fromages Affinés d'Auvergne. (ou Fromage blanc)

Le Gâteau des Mariés : sur Socle Festif avec ses feux d'artifice

*Craquant framboise aux deux chocolats - Entremet Manque-framboises Panacotta
Trianon au craquant de Nougatine - Douceur des Îles (Passion framboise craquant - Fraisier ou Framboisier*

Repas servi avec nos Grands Vins Sélectionnés : Côtes de Gascogne Blanc « l'Instant 20 »

Côtes de Blaye « Château la Blanchetterie » Vieilles vignes

*Eaux plates et gazeuses du dîner comprises, ainsi que les softs drinks pour la soirée -
Le Champagne de la soirée n'est pas compris (30 € la bouteille) facturation à la bouteille consommée*

Feu d'Artifice Final : Buffet Esméralda et ses sorbets rafraîchissants :

*Farandole de Macarons et petits fours frais, Cascade de Fruits de saison,
Timbalines de Sorbets variés servies pendant la soirée dansante et Buffet cafétéria
Forfait Repas Enfants - animateurs et Baby Sitter : 25 € Cocktail et Dîner inclus*

Et pour ne pas faillir à leur renommée de Prestige les Ets Gaudon Traiteur vous offre dans cette formule 2018 :

*L'assistance gratuite d'un véritable wedding planner qui en fonction de votre budget, vous sélectionnera le meilleur prestataire
(fleuristes, Dj, photographes, boutiques déco, liste de mariages, bijoutiers, coiffeurs et soins du visage, robes de mariées,
modistes ou couturières, décoration artistique de votre salle de réception, hébergements, location de voitures anciennes.....)*

ELLE EST PAS BELLE LA VIE A BARJAVELLE ?