

# *Les Loges*

## **LE DINER (Hiver)** (20h30 – 22h30)

### L'entrée

Velouté de potiron en cappuccino, tuile au parmesan  
Ou  
Brick de Saint Marcellin aux amandes et mesclun Niçois  
Ou  
Millefeuille de foie gras au pain d'épices, jeunes pousses à l'huile de truffes  
Ou  
Salade de magret fumé et œuf de caille au plat

§

### Le plat

Piccata de veau aux champignons des bois et jus de romarin,  
Petits légumes de saison  
Ou  
Croustillant de filet mignon à la tapenade d'olives vertes,  
Gratin Dauphinois  
Ou  
Tournedos de saint jacques rôti au lard paysan,  
Méli mélo de légumes de saison  
Ou  
Filet de bar grillé à la tapenade  
Véritable purée « maison » à l'huile d'olive

§

### Le dessert

Moelleux au chocolat, crème anglaise, glace à la vanille des îles  
Ou  
Croustade de poires caramélisée à la crème d'amandes  
Ou  
Tatin de pommes, glace caramel au beurre salé  
Ou  
Salade de pomelos, sorbet pêche de vigne

§

### Café expresso, thé, infusions

# *Les Loges*

## **LE DINER (Eté)**

(20h30 – 22h30)

### L'entrée

Salade de crevettes en robe de pomme de terre

Ou

Terrine de chèvre frais et betteraves

Ou

Rosace de melon et jambon Serrano

Ou

Mille feuilles de tomate et saumon fumé, crème à l'aneth

§

### Le plat

Filet de dorade en écailles de pomme de terre

Ou

Dos de cabillaud en chorizo à l'huile d'olive et citron

Ou

Suprême de volaille au citron confit

Ou

Onglet de bœuf, jus au romarin

§

### Le dessert

Assiette de fraises, glace vanille

Ou

Soupe de pêches au thé

Ou

Moelleux au chocolat

Ou

Tarte Tatin aux abricots frais, crème fraîche

§

Café expresso, thé, infusions

# *Les Loges*

## **LES RAFRAICHISSEMENTS DU DINER**

A discrétion

Badoit  
Evian

§

## **LA CAVE DU DINER**

1 bouteille pour 3 personnes

**Tricastin rouge, Domaine M. Chapoutier, 2009**

Robe rouge rubis, arômes de fruits confits, vin élégant avec des tanins fondus, récolte manuelle

-

**Domaine La Ciboise, Tricastin blanc, Domaine M. Chapoutier, 2009**

Vin légèrement fruité, arômes de pamplemousse et d'orange, récolte manuelle

-

Réserve de la cave :

**Tricastin rouge ou blanc, Domaine M. Chapoutier**

Prix unitaire : 12,00€ ttc

# *Les Loges*

## **LE MATERIEL**

### Art de la table

Assiettes de présentation en porcelaine blanche « carré », ardoises rectangulaires,  
Supports d'assiettes  
Assiettes porcelaine blanche, couverts

-

### Nappage

Nappes de buffet, molletons,  
Chemins de buffet  
Nappage des tables

-

### Verrerie

Flûtes à Champagne  
Verres à vin « œnologue »  
Verres à jus de fruits  
Carafes

-

### Matériel de service

Plateaux de poste, seaux à glace, limonadiers, ...

-

### Matériel d'office

Glaçons, Etuve, litesaux, ...

§

## **LE PERSONNEL**

### Mise en place, service et débarrassage

Heure supplémentaire après 1h00 : 25,00€ ttc/maître d'hôtel

§

## **LA SALLE DE RECEPTION**

Espace Les Loges jusqu'à 1h00 du matin

-

Heure supplémentaire : 160,00€ ttc  
(pas de limitation horaire )

# Les Loges

## RECAPITULATIF BUDGETAIRE

**65,00€ TTC par personne**

### Conditions de réalisation :

- Versement d'un chèque d'acompte de 50% à la commande (non encaissé)
  - Solde le jour de la réception

§

### Options :

Cocktail / 8 pièces par personne / 11,80 € ttc

Aumônière de volaille au curry  
Bouchée mille saveurs  
Bouchée d'agneau aux épices douces  
Marbré de foie gras et artichauts  
Bouchée de raisin noir, sainte Maure et pistache hachée  
Roulé de courgette, mozzarella de bufflonne et basilic  
Millefeuille de Parme, comté et mascarpone  
Millefeuille de pan d'épices au roquefort

Cocktail / 12 pièces par personne / 16,80 € ttc

*Cocktail 8 pièces*

+

Cannelloni d'asperge verte et tomate pimentée  
Finger de pomme verte et tourteau  
Mikado de polenta au poivron et pistou  
Papillote de fêta à la tomate confite

§

Open bar et apéritif : cave et rafraîchissements facturée à la consommation.

- Boissons softs (Eau, Coca Cola, Perrier, jus d'orange) : 2,50 € ttc par bouteille d'un litre.
- Champagne Michel Thomas : 22,00 € ttc par bouteille.
- Whisky, Gin, Vodka : 24,00 € ttc par bouteille.

NB : si vous souhaitez apporter les boissons (alcoolisées) pour l'apéritif ou l'open bar, nous ne prenons pas de droit de bouchon.

§

Sonorisation et éclairage : à partir de 650,00 € ttc pour la soirée