

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, liteaux, ...

§

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