

# *Les Loges*

**LE BUFFET**  
(20h00 – 22h30)

**LE BUFFET**

## Les entrées & les salades

Planche de cochonnailles

-

Jambon à l'os en croûte

-

Terrine de foie gras et pain d'épices

-

Huîtres de pleine mer, citron, vinaigre d'échalotes

-

Saumon fumé tranché, crème fraîche à l'aneth

-

Salade de penne au pistou et tomates confites

-

Salade de haricots verts à l'huile de truffe

-

Marinade de queues de gambas à l'ail

-

Antipasti

§

## Le plat chaud

Fricassé de volaille aux citrons confits, gratin dauphinois

Ou

Piccata de veau, sauce aux morilles, gratin dauphinois

Ou

Blanquette de veau à l'ancienne

# *Les Loges*

## Les desserts

Feuillantine chocolat et pralinée

-

Tiramisu

-

Tarte fine aux pommes « maison »

-

Salade de fruits frais

-

Mousse au chocolat « maison »

-

Ile flottante « maison »

## Café expresso, thé, infusions

§

## **LES RAFRAICHISSEMENTS DU DINER**

A discrétion

Badoit

Evian

§

## **LA CAVE DU BUFFET**

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