



Le Domaine de la Butte Ronde

et ses chefs Clément & Cyril

vous présentent la carte

Novembre 2012 à Avril 2013

(groupe > à 50 personnes)

- Restauration identique pour l'ensemble des convives
- Votre choix et le nombre de participants définitif devront nous être retournés 7 jours avant la date de votre événement (*sans retour de votre part dans les délais, le menu sera déterminé par notre chef et le minimum de facturation sera sur la base du contrat de vente*).
- Merci de nous communiquer les contraintes alimentaires

Heures de service :

- Déjeuner de **12h à 14h30** (début du service au plus tard à **13h**)
- Dîner de **19h30 à 22h30** (début du service au plus tard à **21h**)

Heure supplémentaire du personnel en salle et en cuisine :

- Heure supplémentaire de jour (avant minuit) : 40 €.HT/h et par personne
- Heure supplémentaire de nuit (après minuit) : 50 €.HT/h et par personne



"DÉJEUNER SÉMINAIRE"

38,00 €.HT
*Uniquement pour le déjeuner
(choisir 1 entrée, 1 plat et 1 dessert)*

LES ENTRÉES...

- Quiche aux deux saumons et oseille, petite mâche à l'huile de noix
 - Brie en robe de Sarrazin, tombée de poire et mesclun au balsamique
 - Soupe de cresson, mouillettes au fromage et fines herbes
 - Terrine de lièvre, compotée d'oignons et salades rouges

LES PLATS...

- Cocotte de lapin à la moutarde et estragon, riz basmati
 - Filet de rascasse, purée de brocolis, sauce vin blanc
 - Petit salé aux lentilles

- Tronçon de carrelet, confit de légumes, beurre meunière, câpre, citron et persil

LES DESSERTS...

- Flan à la coco, coulis de fruits rouges et glace chocolat
 - Tatin aux pommes et sa quenelle de crème fraîche
 - Le traditionnel tiramisu

LES BOISSONS...

- 1 bouteille d'eau plate pour 4 personnes
 - 1 bouteille d'eau gazeuse pour 5 à 6 personnes
 - Café

LES FORFAITS VINS...

- 1 bouteille de vin pour 4 personnes
 - Vin "Classique" : 5,00 € / pers
 - Vin "Supérieur" : 7,50 € / pers
 - Vin "Millésimé" : 10,00 € / pers

OPTION FROMAGES

- Salade + 2 fromages : **4,00 € / pers**



43,00 €.HT
À partir de 20 personnes

"MENU BUFFET"

NOS PETITES SALADES...

- Salade de mâche, façon Périgourdine
- Salade de pâtes à la truite fumée
- Tartare de saumon crème de ricotta à l'aneth et compotée de poivrons rouges

NOS PLATEAUX...

- Plateau de crudités (choux rouge, carotte râpée, céleri rave)
- Plateau de charcuterie

NOS VIANDES ET POISSONS...

Toutes nos viandes et poissons sont accompagnés d'un riz basmati et d'un confit de légumes

- Blanquette d'agneau au thym
- Pavé de saumon, sauce basilic
- Brochette de magret de canard et son jus minute

NOS DESSERTS...

- Plateau de fromage
- Craquant au chocolat noir
- Salade de fruits de saison
- Tiramisu au spéculos

LES BOISSONS...

- 1 bouteille d'eau plate pour 4 personnes
- 1 bouteille d'eau gazeuse pour 5 à 6 personnes
- Café

LES FORFAITS VINS...

- 1 bouteille de vin pour 4 personnes
- Vin "Classique" : **5,00 € / pers**
- Vin "Supérieur" : **7,50 € / pers**
- Vin "Millésimé" : **10,00 € / pers**



"DÎNER SÉMINAIRE"

43,00 €.HT

(choisir 1 entrée, 1 plat et 1 dessert)

LES ENTRÉES...

- Terrine de foie gras, toast brioché, confiture de coing et mesclun de salade
- Quiche à la ventrèche, oignon et pousses d'épinard
- Saint Marcellin pané à la poudre de noisette, gelée de groseille et cœur de Romane

LES PLATS...

- Pavé de cabillaud rôti, jus de viande et mousseline de céleri
- Suprême de pintade, risotto aux cèpes et salsa verte
- Parmentier de canard aux girolles et mesclun de salade

LES DESSERTS...

- Poire pochée au vin rouge et badiane, glace vanille
- Pastilla de chocolat noir aux fruits secs et sorbet coco
- Charlotte aux agrumes

LES BOISSONS...

- 1 bouteille d'eau plate pour 4 personnes
- 1 bouteille d'eau gazeuse pour 5 à 6 personnes
- Café

LES FORFAITS VINS...

- 1 bouteille de vin pour 4 personnes
- Vin "Classique" : **5,00 € / pers**
- Vin "Supérieur" : **7,50 € / pers**
- Vin "Millésimé" : **10,00 € / pers**

OPTION FROMAGES

- Salade + 2 fromages : **4,00 € / pers**



"COCKTAIL DEJEUNATOIRE ou DÎNATOIRE" 20 pièces

43,00 €.HT

(choisir 15 bouchées salées et 5 sucrées)

LES BOUCHÉES SALÉES .

- Mini courgette farcie
- Petit farci carotte, crème de ricotta et jambon cru
- Mini tomates farcies au poisson cru et ciboulette
 - Puits de courgette au crabe et vanille
 - Carpaccio de saumon à l'aneth et citron vert
- Tartelette au reblochon et oignon confit au miel
 - Tartelette aux poivrons rouges
 - Tartelette aux poireaux et curry
 - Tartelette guacamole
 - Tartelette au beurre de saumon
- Canapé aux noix, beurre de crevette et roquette
 - Blinis à la crème d'estragon et saumon fumé
 - Blinis tarama crevette et aneth
 - Pain noir, foie gras et abricot sec
 - Toast roquefort et chips de lard
- Blinis au caviar de poivron rouge, gambas et noisette
 - Mini cake aux olives et féta
 - Mini cake au jambon
 - Petit gâteau de thon à la tomate
- Brochette de pruneau farci au foie gras en chemise de magret fumé
- Brochette de crevettes, romarin et ananas à la cannelle
 - Mini pince de gambas en chemise de lard
 - Yakitori de bœuf au gingembre
 - Brochette de volaille au tandoori
- Feuilletés de Bayonne, romarin et béchamel
- Le traditionnel "Feuilleté saucisse et moutarde à l'ancienne"
 - Croissant au fromage
 - Palmier de Pistou
- Verrine tartare de saumon salade iceberg et sauce raifort
- Verrine de fromage de chèvre fruits secs et tomates séchées
 - Verrine de Crumble niçois au chèvre
 - Verrine de gazpacho et mozzarella
- Verrine de noix de Saint-Jacques aux fruits de la passion
 - Verrine de purée au jus et sa brochette de bœuf
- Verrine de tartare de langoustine et velouté de petit pois à la menthe
 - Cassolette de brouillade d'œuf façon paysanne
 - Cassolette de thon au curry sec et salade d'avocat
 - Cassolette de boudin aux pommes



"COCKTAIL DEJEUNATOIRE ou DÎNATOIRE" 20 pièces

LES BOUCHÉES SUCRÉES...

- Brochettes aux fruits rouges et poivre vert
- Brochettes ananas, mangue, papaye
- Brochettes de guimauves maison à la rose et au miel
- Palets croustillants au pralin Roulé aux deux couleurs
 - Sablé fondant à la noisette
 - Sablé Breton à l'orange
 - Sablé biscotte et noisette
- Mini madeleine au citron ou à l'orange
 - Le menthe chocolat
- Verrine de gazpacho de fraise pétillant
 - Verrine de sablé, citron et gingembre
 - Verrine d'Irish coffee choc
- Crème brûlée (au choix : vanille, citronnelle, pain d'épices....)
 - Verrine de framboises et citron vert
- Verrine de tiramisu au caramel de beurre salé
 - Cornet de tatin de poire à l'anis
 - Crèmeux à la noix de coco
- Tartelette mousse légère et framboise
- Tartelette miroir chocolat et noix de pécan
- Coupelle de chocolat noir, mousse chocolat blanc et griotte
 - Feuilleté à la crème légère de vanille et fruits rouges
 - Bâtonnets de pain d'épice et leur crème chantilly
 - Panaché de macarons

LES BOISSONS...

- 1 bouteille d'eau plate pour 4 personnes
- 1 bouteille d'eau gazeuse pour 5 à 6 personnes
- Café

LES FORFAITS VINS...

- 1 bouteille de vin pour 4 personnes
 - Vin "Classique" : **5,00 € / pers**
 - Vin "Supérieur" : **7,50 € / pers**
 - Vin "Millésimé" : **10,00 € / pers**

OPTION FROMAGES

- Salade + 2 fromages : **4,00 € / pers**



"LES PETITS PLUS"

LES APÉRITIFS SERVIS AU VERRE ...

- 1 verre de kir vin blanc avec mélange salé : **5,00 €. HT / pers**
- 1 verre de Bière avec mélange salé : **5,00 €. HT / pers**
- 1 coupe de méthode champenoise avec mélange salé : **8,00 €. HT / pers**
- 1 coupe de Champagne avec mélange salé : **12,00 €. HT / pers**

(*) ou Jus d'orange ou Coca pour les personnes ne buvant pas d'alcool

LES COCKTAILS APÉRITIFS ...

- Cocktail Apéritif "Méthode Champenoise" : **15,00 €. HT / pers**
Méthode Champenoise, softs et 4 pièces salées par personne.
Durée estimatif : 1 heure
- Cocktail Apéritif "Open Bar d'1h" : **20,00 €. HT / pers**
Cocktail Apéritif avec Open bar d'1h (hors champagne), softs et 4 pièces salées par personne.
- Cocktail Apéritif "Champagne d'1h" : **20,00 €. HT / pers**
Champagne, softs et 4 pièces salées par personne.
- Cocktail Apéritif "Open Bar d'1h avec Champagne" : **25,00 €. HT / pers**
Cocktail Apéritif Open Bar d'1h avec Champagne, softs et 4 pièces salées par personne.

COCKTAILS DE DÉPART ...

- Cocktail de départ soft : **11,00 €. HT / pers**
Softs, café, thé, eau plate, bonbons, et 3 pièces sucrées par personne.
Durée estimatif : 45 minutes
- Cocktail de départ Champagne et softs : **17,00 €. HT / pers**
Champagne, softs, eau plate, bonbons, et 3 pièces sucrées par personne.
Durée estimatif : 1 heure

OPEN BAR APRÈS DÎNER ...

| | 1 heure | 2 heures | 3 heures |
|------------------------------------|----------------|-----------------|-----------------|
| - Open Bar Softs | 6,00 €.HT | 8,00 €.HT | 10,00 €.HT |
| - Open Bar Softs & Alcools Forts | 9,00 €.HT | 14,00 €.HT | 19,00 €.HT |
| - Open Bar Softs & Champagne | 11,00 €.HT | 18,00 €.HT | 25,00 €.HT |
| - Softs, Alccols Forts & Champagne | 14,00 €.HT | 24,00 €.HT | 34,00 €.HT |

BOISSONS LORS DE LA SOIRÉE AU LODGE ...

- Bouteille de Champagne : **50,00 €. HT**
- Fût de bière pression de 5 litres : **30,00 €. HT**
- Bouteille de Whisky : **50,00 €. HT**
- Bouteille de Jet 27, Jet 31, Gin ou Vodka : **40,00 €. HT**
- Bouteille de Blanc de Blanc : **10,00 €. HT**
- Bouteille de Soft (Eau, Jus d'Orange, Coca...) : **4,00 €. HT**