

Soyez le chef d'orchestre de votre mariage
et choisissez la formule la plus adaptée à vos envies



Le vin d'honneur : la formule boissons* et l'assortiment de canapés

Le Jovial 6 ☐

Sodas, Jus de fruits, eaux minérales plates et gazeuses (base 3 verres par personne)

Le Traditionnel 7 ☐

Vins de pays d'Oc et muscat. Crème de cassis, de mûre ou pêche à discrétion.

Le Classique 6 ☐

Kir vin blanc à la crème de cassis, de mûre ou de pêche

Le Romantique 8 ☐

Une coupe de Champagne

L'Élegant 9 ☐

Kir Champagne à la crème de cassis, de mûre ou de pêche

L'Étonnant 9 ☐

Vasque de Punch à base de jus de fruits et de Rhum Charrette (équivalent à 2 verres par personne)

L'Épatant 14 ☐

Open Bar d'une heure composé des alcools classiques de bar

Le Surprenant 20 ☐

Open Bar d'une heure composé des alcools classiques de bar

Une coupe de champagne

*Tarifs par personne

Votre contact unique et privilégié : Christine SCHMIT

Soyez le chef d'orchestre de votre mariage
et choisissez la formule la plus adaptée à vos envies



Les coupelles et verrines : 2

□ /pièce

Tartare de saumon au wasabi
Tataki de thon et soja
Gaspacho de tomates et concombre
Crème d'artichauts
Guacamole d'avocats et crevette cocktail
Tartare de loup de ligne au fenouil citronné
Le ceviche de poulpes au piment vert

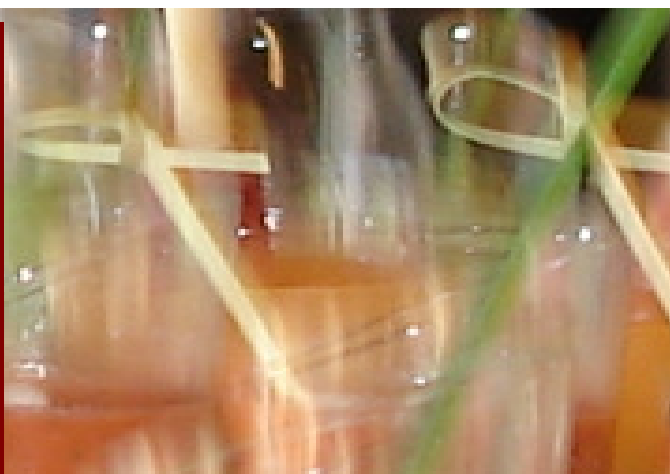
Les frits : 2 □ /pièce

Tempura de crevette
Accras de chair de crabe
Frito misto d'encornets



Les chauds : 3 □ /pièce

Brochette de calamars
Piquet de gambas aux épices
Espadon rôti au balsamique
Tartine de rougets et condiments
Pilon de volaille caramélisé
Brochette de bœuf et oignons confits
Piquet de volaille et citron
Kebab de canard aux cèpes



Les sucrés : 2 □ pièce

Tartelette aux fruits (fraise, citron ou framboise)
Salade de fruits rouges
Gaspacho d'ananas, de pêche ou d'abricot (selon la saison)
Crème brûlée
Mini Royal
Nem croustillant de banane et Nutella au Mascarpone



Chateau et residence de Bionne

1225 rue de Bionne 34070 Montpellier – Tél : +33 (0)4 67 45 20 93 – Fax : +33 (0)4 67 45 71 52
e.mail : c.schmit@mysuiteapparthotels.com

Soyez le chef d'orchestre de votre mariage
et choisissez la formule la plus adaptée à vos envies



Le dîner : Menu Folie Douce

70 € par personne (hors boissons avec les 2 plats poisson et viande)

50 € par personne (hors boissons avec un plat poisson ou viande)

L'Amuse bouche du moment

Escalope de foie gras poêlé, chutney aux pommes et pain perdu

ou

**Carpaccio de Saint Jacques, salade de vitelottes aux pointes d'asperges,
vinaigrette à l'huile de truffe**

ou

Pressé de homard aux légumes, salade de jeunes pousses et vinaigrette aux crustacés

**Pavé de loup de ligne cuit longuement au four, risotto vénéré au parmesan et tomates,
bouillon citronné**

ou

Queue de lotte, friture grillée, tian de courgettes grillées, jus de poivron rôti

Carré d'agneau rôti au thym, pommes de terre écrasée à l'huile d'olive et cébettes

ou

Suprême de pigeon grillé, tarte fine aux cèpes et cuisses confites, jus de rôti aux cassis

Fromages affinés

Soufflé coulant au chocolat, coulis cacao et glace à la pistache

ou

Carpaccio d'ananas, salade de fruits rouges et coulis à la passion

ou

Pièce Montée (sur demande avec supplément)

FORMULE BOUTCHOU POUR LES ENFANTS de 4 à 10 ans

25 € par enfant

*Notre offre comprend leur participation à l'apéritif, le menu Bout'Chou, les boissons du repas.
Sur la table enfant, chocolat et bonbons à discrétion.*

Menu Bout'chou Terre

*Mini salade gourmande et Sucettes de Poulet - Bœuf grillé et pommes de terre sautées ,sauce façon
Ketchup - Gâteau coulant au chocolat et glace vanille*