



Vignoble de Flavigny – Alésia

Vins de Pays des Coteaux de l'Auxois

 *Formule réception gastronomique sur une base de 100 personnes* 

Menu à composer selon vos envies

Les entrées

Mousseline de Saint-Jacques au Champagne
Profiteroles d'escargots
Foie gras maison
Salade de queues de grosses crevettes
Déclinaison de saumons (saumon fumé, rillettes, tartare)

Les poissons

Filet de dorade en piperade de légumes
Pavé de sandre rôti

Les viandes

Poulet fermier aux morilles
Pièce de bœuf périgourdine
Noisette d'agneau aux herbes
Pavé de canard au Porto

Les fromages

Ronde des fromages (dont Epoisses)

Les desserts

Pièce montée, framboisier, forêt noire

Prix TTC par adulte : 89 euros

VIGNOBLE DE FLAVIGNY-ALESIA
21150 FLAVIGNY-SUR-OZERAIN

TEL. +33 03 80 96 25 63 FAX. +33 03 80 96 25 83 E-MAIL : vignoble-de-flavigny@wanadoo.fr SITE INTERNET: www.vignoble-flavigny.com
SCEA AU CAPITAL DE 763 012,25 EUROS RCS DIJON D SIRET 395 325 426 000 25 APE 011G N°TVA FR 67395325426



Vignoble de Flavigny – Alésia

Vins de Pays des Coteaux de l'Auxois

Ce prix par personne comprend :

- *La location de la salle de réception (300 m²)*
- *L'installation de la salle*
- *Les nappages, serviettes, tissus blanc ou ivoire*
- *La vaisselle, assiettes, couverts, verres et accessoires*
- *Le pain et le café*

Ainsi que :

- *Le personnel : cuisiniers et maîtres d'hôtel*
- *Le service du repas à table*
- *L'animation musicale DJ pour la soirée et une partie de la nuit*
- *L'éclairage de la salle de réception sur des tons ambrés*

Ce prix ne comprend pas :

- *Les vins au cours du repas*
- *La décoration florale*

VIGNOBLE DE FLAVIGNY-ALESIA

21150 FLAVIGNY-SUR-OZERAIN

TEL. +33 03 80 96 25 63 FAX. +33 03 80 96 25 83 E-MAIL : vignoble-de-flavigny@wanadoo.fr SITE INTERNET: www.vignoble-flavigny.com
SCEA AU CAPITAL DE 763 012,25 EUROS RCS DIJON D SIRET 395 325 426 000 25 APE 011G N°TVA FR 67395325426