

*Pour un dîner servi à table 78 € par personne
22 € pour les enfants*

Cocktail d'accueil (10 pièces par personne)

*Champagne, Whisky, Martini, jus de fruits, eaux minérales,
coca, Perrier*



Les entrées au choix (chaudes ou froides)

Roulade de sole à la cardinale sur son lit d'épinards

Tournedos de sandre crème de langoustine

Marbré de foie gras de canard aux figues

Charlotte de langoustine, cresson de fontaine

Salade riche du moment (langoustine et crevette, dés de foie gras sur un lit de mesclun)



Le plat chaud (au choix)

Pavé de bœuf, gratin dauphinois sauce foie gras

Rosace de filets de canard sauce griottines

Carré d'agneau et sa tatin Arlésienne

Palet de veau au basilic gratin Nîmois

Dos de cabillaud à la fondue d'épinards brunoise de légumes

Les fromages

Méli-mélo de salades et duo de fromages, pain aux noix



Le dessert

Selon votre choix

Pièce montée personnalisée (3 choux), ou gâteau (fraisier, framboisier)

Notre proposition comprend

Le nappage des tables et les serviettes en tissu

La verrerie à pied

Les assiettes Les couverts

La mise en place et le débarrassage

Le service



1 chambre offerte



Open bar

*Farandole de dessert, macarons, fours frais, cannelés,
arbre de fraises, sorbet, café, petits chocolats, eaux
votre champagne.*