



RECEPTION MARIAGE

Tarifs 2007

Hôtel La Gentilhommière

B.P. 11

07290 SATILLIEU

Téléphone 04.75.69.23.23

Télécopie 04.75.34.91.92

e.mail : hotgen@wanadoo.fr

<http://www.la-gentilhommiere.com>

Les salles de réception



L'hôtel



Les chambres



Le parc



la piscine intérieure



Les mise en bouche

Formule n°1 à 5.5 €

Durée maximum 1 heure

3 feuilletés(jambon, fromage, anchois)
1 pièce chaude
1 pièce froide

Formule n° 2 à 10 €

Durée maximum 2 heures

3 feuilletés (jambon, fromage, anchois)
3 pièces chaudes
3 pièces froides
1 verrine

Formule n° 3 à 15 €

Durée maximum 2h30

3 feuilletés (jambon, fromage, anchois)
4 pièces chaudes
4 pièces froides
3 verrines ou exotiques

Les pièces chaudes

Bouchées aux escargots
Petites saucisses en brioche
Mini pizzas
Mini quiche lorraine
Mini quenelles
Mini croque-monsieur
Beureck au parmesan
Beureck aux cèpes
Tartelette de boudin aux pommes
Tartelettes aux poireaux
Tartelettes aux crevettes
Tartelettes aux épinards
Bouchées forestières
Crevettes papillon aux épices
Pruneaux au bacon
Pruneaux aux amandes
Gougère au fromage
Banane au bacon
Filet de dinde pané grillé au sésame
Marrons au lard
Marrons grillés
Petite friture

Les pièces froides

Pain surprise au saucisson
et jambon de l'Ardèche
Brochettes de moules
Pique tomate mozzarella
Endives au roquefort
Canapé au saumon fumé
Canapé au pâté de foie
Canapés aux oeufs de lumps
Dés de melon
Roulade de Jambon cru farcie
à la mousse de canard
Canapé à la mousse de poisson
Canapé fines herbes
et fromage blanc

Les verrines

Tomate confite au guacamole
Mousse de jambon et tapenade
Mousse de chèvre
et caviar d'aubergines
Saumon fumé, crème basilic

Les exotiques : sushi

Nigiri
saumon atlantique ou crevettes

Maki
Concombre ou saumon atlantique

California
Saumon atlantique concombre
ou avocat surimi

Les entrées

Terrine de volaille aux petits légumes et médaillon de foie gras, petite verdure réhaussée aux pignons de pin	10
Bouquet d'asperges mousseline (en saison)	11
Eventail de melon et copeaux de jambon de parme (en saison)	12
Terrine de ris de veau aux cèpes, pétales de magret de canard, chiffonnade de salade parfumée à l'huile de noisette	13
Galette de parmesan, saumon fumé, dés de saumon marinés à l'aneth, roll mops et crevettes	15
Terrine de foie gras Maison sur toast, confiture d'oignons	16
Vol au vent de dés de ris de veau aux champignons, flambés au porto	18
Duo: foie gras pané au pain d'épices, poêlé foie gras maison cuit dans sa terrine	20
Noix de ris de veau braisée aux cèpes et fèves sur son carré de feuilletage	21
Fricassée de queues de langoustines déglacées au cidre sur lit d'épinards	21
Poêlée de Saint-Jacques à la charlotte d'endives parfumée au zeste d'oranges	23

Les poissons

Flan de Saint-Jacques et basilic	11
Filet de truite du Lignon beurre blanc	11
Pavé de saumon sauce champagne	11
Turban de sabre à la mousse de saumon, sauce langoustine	11.50
Filet de daurade sauce citron	11.50
Dos de cabillaud rôti à l'indienne	12
Dariole de carrelet farcie à la mousse de poisson et sa compotée de tomates	12
Pavé de sandre à l'infusion légère de vin rouge	13
Médaillon de lotte au pistil de safran	16
Roulade de sole farcie aux cèpes, sauce écrevisses	18
Filet de bar rôti sur sa peau sauce aux salpicons de morilles	20
Darne de turbot sauce béarnaise	21

Les viandes

Suprême de pintade de la Drôme jus aux cèpes	11
Fricassée de canard aux fruits secs	11
Longe de veau braisé sauce paprika	11
Gigot d'agneau mariné aux herbes et miel épicé dans sa croûte de brioche	13
Cuisse de canard confite par nos soins et ses châtaignes	13
Faux-filet de bœuf, crème aux trois poivres.	13
Mignon de veau en croûte au petit jus sauce aux salpicons de morilles	13
Aiguillettes de canard au miel et vinaigre balsamique	13
Dos de noisette d'agneau farci aux châtaignes et pruneaux, jus parfumé au senteur d'ail.	14
Tous les produits travaillés sont frais	

L'assiette de fromage blanc ou sec : 3.50

Les desserts

1 pâtisserie	6.50 €
2 pâtisseries	9 €
Assiette gourmande	11 €
Sorbet	3.50 €
Corbeille de Fruits	2 €
Pièce montée	8 €
Demi-gâteaux (4 par personne)	5 €
Mini macarons (4 par personne)	5 €

<i>Forfait boisson à 10 €</i>	<i>Forfait boisson à 14 €</i>
Kir ou punch Pot des coteaux de l'Ardèche Jus de fruits Eaux minérales Café	Kir ou punch 1 Côtes du Rhône pour 2 Jus de fruits Eaux minérales Café
Saint Péray ou Vin pétillant	22 €
Champagne (remise de 10% pour un nombre supérieur à 30)	À partir de 40 €
Carte des vins	Sur demande

<i>Droit de bouchon</i>	
Moins de 10 bouteilles	Champagne fourni par nous -mêmes
sans service	5 euros par bouteille
avec service	7 euros par bouteille

Les chambres (tarif pour 2 personnes)

De 0 à 5 chambres	Tarif affiché
De 5 à 10 chambres	75 €
De 10 à 20 chambres	69 €
Plus de 20 chambres	59 €
3ème personne	8 €
4ème personne	6 €
Petit déjeuner en sus	9 €

Les buffets

Buffet à 50 €

servi à l'apéritif:

Feuilletés au jambon
Allumettes au fromage
Brochettes de moules
Canapés au saumon fumé et crevettes
Pruneaux au bacon
Feuilletés aux escargots
Petites saucisses grillées
Mini criques ardéchoises

en self service:

BUFFET DE CHARCUTERIE

Jambon cru, saucisson, jambonnette,
griotton

BUFFET DE CRUDITES

Tomates, terrine de poisson, melon, radis,
macédoine, taboulé, betteraves

Saumon en bellevue
Rôti de boeuf froid

Fromage

Deux pâtisseries

Fruits

Kir

Vin des Côteaux de l'Ardèche

Café

Buffet à 62 €

servi à l'apéritif:

Feuilletés au jambon
Allumettes au fromage
Brochettes de moules
Canapés au saumon fumé et crevettes
Pruneaux au bacon
Feuilletés aux escargots
Petites saucisses grillées
Mini criques ardéchoises

en self service:

BUFFET DE CHARCUTERIE

Jambon cru, saucisson, jambonnette,
griotton

BUFFET DE CRUDITES

Tomates, terrine de poisson, melon, radis,
macédoine, taboulé, betteraves

Servi à table:

Faux-filet en brioche
ou

Escalope de saumon beurre blanc

Bouquetière de légumes

en self service:

Fromage

Deux pâtisseries

Fruits

Kir

Vin des Côteaux de l'Ardèche

Café

**Le service est assuré jusqu'au café
avec un maximum à 1h30.**

**Au-delà, disponibilité de la salle
jusqu'à 5h du matin, sans service.**

**Si service et permanence souhaités,
majoration de 33€ de l'heure par
serveur.**