

MARIAGE- RECEPTION

A partir de **2100 € euros**
SALLE + TRAITEUR



Description

La privatisation de la salle de ses extérieurs de 17h à 3h du matin. Nous mettons notamment à votre disposition la cour intérieure orientée plein sud, le parking et une pièce pour faire dormir les enfants.

Le menu choisi comprendra une entrée, un plat, un dessert et les boissons. Le tarif déterminé est pour 50 personnes avec possibilité d'augmenter le nombre d'invités selon votre événement.

Personne supplémentaire : 45 €

Afin de rendre ce jour mémorable et pour que votre mariage ne ressemble à aucun autre, nous créons une réception sur-mesure, à votre image.

≡ MENU **Élégance** ≡ 4 plats (inclus dans le forfait)

Entrées

Rillette de Saumon et lieu en quenelle, Saumon fumé
Avec crevettes, crème ciboulette-citron et toasts

- ou -

Filet de lieu jaune sauce dieppoise

- ou -

Feuilleté de Saint Jacques et julienne de légumes

Plats

Filet mignon confit à l'orange

- ou -

Cuisse de canette aux pommes et au cidre

Fromage

Plateau Fromages : Saint Nectaire, Tome noire des Pyrénées,
Camembert, Chèvre, Bleu d'Auvergne

Desserts

Vacherin ou Omelette Norvégienne ou Verger
Glaces artisanales Jampi

- ou -

Fraisier ou Framboisier ou Délice Poire chocolat

- ou -

Feuillantine chocolat

Boissons

Café, thé

Eau minérale

Bordeaux blanc

Bordeaux rouge

	Vendredi & semaine	Samedi
Janvier	2 100 €	2 200 €
Février	2 100 €	2 200 €
Mars	2 100 €	2 200 €
Avril	2 200 €	2 300 €
Mai	2 350 €	2 500 €
Juin	2 350 €	2 500 €
Juillet	2 350 €	2 500 €
Aout	2 350 €	2 500 €
Septembre	2 250 €	2 400 €
Octobre	2 100 €	2 200 €
Novembre	2 100 €	2 200 €
Décembre	2 100 €	2 200 €



≡ MENU Séduction ≡

4 plats (Supplément 6 €/Pers.)

Entrées

- Assiette de Foie gras de canard et magret de canard fumé
Foie gras, magret fumé, jambon cru et spice cake
- ou -
Brochette de Saint Jacques au coulis de crustacé
- ou -
Filet de bar au beurre blanc

Plats

- Gigot d'agneau de 7 heures
- ou -
Noix de veau braisée sauce forestière
- ou -
Magret de canard sauce aux fruits rouges

Fromage

- Plateau Fromages : Saint Nectaire, Tome noire des Pyrénées,
Camembert, Chèvre, Bleu d'Auvergne

Desserts

- Vacherin ou Omelette Norvégienne ou Verger
Glaces artisanales Jampi
- ou -
Fraisier ou Framboisier ou Délice Poire chocolat
- ou -
Feuillantine chocolat

Boissons

- Café, thé
Eau minérale
Bordeaux blanc
Bordeaux rouge

Services inclus

Les prestations ci-dessous sont incluses dans notre tarif

- Privatisation de salle
- Menu Élégance avec boissons
- Service assuré par nos soins
- Nappage et serviettes en tissus blanc
- Porcelaine blanche, couvert inox et verrerie
- Sacem

Détail de l'offre

Prix du service : 2100 € à 2500€ *
(* suivant période, voir tableau au dos)



Votre interlocutrice
Christine Le Goff
02 98 04 40 86

lejardindelaber.com

Vérifiez les disponibilités

OPTIONS

Plateau de fruits de mer (remplace l'entrée) : +5€/pers.
Crabe - huître - Langoustines - Crevettes roses - bigorneaux - Coquillages

Pièce montée Petits Choux : 3.50 €/pers.

Trou normand Sorbet pomme et Calvados : 2,00 €/pers.

Champagne Droit de bouchon (75cl) 4,50 €/bouteille
Fontaine 50 €

Menu enfant jusqu'à 12 ans : 15,00 €/pers.

- Melon
- Burger ou escalope de poulet à la crème ou steak haché, frites maison
- Dessert, Boissons (jus de fruits, coca)