

2012
⌘ Pour vos Réceptions ⌘
- SERVICE TRAITEUR -

Plateaux de Toasts : **40 €**

- Oeufs durs, Tomates
- Asperges, Mayonnaise
- Saumon Fumé
- Salami
- Mousse de Foie Gras
- Roquefort aux Noix
- Mousse de Jambon Blanc aux Cornichons
- Gruyère
- Crevettes

Plateaux de Feuilletés : **34 €**

- Tartes Flambées
- Quiches
- Tartes à l'Oignon
- Pizzas
- Croissants Jambon
- Allumettes Fromage
- Mini Bouchées de Mer
- Feuilletés aux Merguez

Plateaux de Mignardises : **44 €**

- Tuiles
- Mousses Opéra
- Noisettes Chocolat
- Mousses aux Fruits
- Millefeuilles
- Cerises déguisées
- Eclairs Vanille - Chocolat - Café
- Chocolats

Pain surprise : **36 €**

Kougelhopf sucrés ou salés : **15 €**

2012

⌘ Pour vos Réceptions ⌘

- A la Cave du Clos Sainte Apolline ou en bas de la terrasse-

Proposition d'Apéritif

Assortiment de Feuilletés (2 Pièces)
Assortiment de Mini Moricettes (1 Pièce)
Navette au Foie Gras (1 Pièce)
Rattes Farcies aux Escargots (2 Pièces)
Brochette de Volaille Parfumée aux Epices (1 Pièce)
Tête de Moine sur Pain Paysan
Gaspacho de Tomates au Basilic

Espace Saucisses

Les Douceurs (3 Pièces)

Prix : 18€ / Personne

Quelques Boissons Conseillées pour l'Apéritif

Crémant Cuvée Madeleine : 26€ la bouteille
Muscat Cuvée Sélectionnée : 26€ la bouteille
Jus de Fruit : 5.50€ / litre
Eau Minérale : 5.50€ / litre
Bière (Fût de 20 litres) : 180€

2012
⌘ Menu Mariage ⌘

Menu 1

L'Amuse Bouche



La Composition de la Mer
Saumon Mariné à la Badiane
Hure de Saumon
Lotte Fumée
Crevettes



Le Granité du Domaine



La Cuisse de Canard Farcie au Foie Gras
Duo de Légumes du Moment
Pommes Paillasson



Le Buffet de Fromages



Le Dessert en Présentation
Fontaine au Chocolat avec ses Fruits
Mousse aux Fruits de Saison
Mousse au Chocolat
Vacherin Glacé



Les Petits Fours

Prix : 54 €

Menu 2

L'Amuse Bouche



La Salade en Folie
Saumon Mariné à la Badiane
Magret de Canard Fumé et son Foie Gras
Carpaccio de Bœuf
Fraîcheur du Jardin



Le Granité du Domaine



Le Quasi de Veau Sauce Morillons
Duo de Légumes du Moment
Pommes Paillasson



Le Buffet de Fromages



Le Dessert en Présentation
Fontaine au Chocolat avec ses Fruits
Mousse aux Fruits de Saison
Mousse au Chocolat
Vacherin Glacé



Les Petits Fours

Prix : 59 €

Menu 3

L'Amuse Bouche



Le Pressé de Homard au Foie Gras



Le Croustillant de Sandre à l'Effilochée de Légumes



Le Granité du Domaine



La Pièce de Magret de Canard de la Ferme de Bémont Sauce Pinot Noir
Duo de Légumes du Moment
Pommes Paillasson



Le Buffet de Fromages



Le Dessert en Présentation
Fontaine au Chocolat avec ses Fruits
Mousse aux Fruits de Saison
Mousse au Chocolat
Vacherin Glacé



Les Petits Fours

Prix : 71 €

2012
⌘ Menu Mariage ⌘

Menu Mariage Gourmand

L'Amuse Bouche



Le Foie Gras de Canard « Maison » et son Petit Pain Brioché



La Salade de Homard à la Mangue



Le Granité du Domaine



Le Filet de Bœuf en Croûte, Sauce Morilles
Duo de Légumes du Moment
Pommes Paillasson



Le Buffet de Fromages



Le Dessert en Présentation
Fontaine au Chocolat avec ses Fruits
Mousse aux Fruits de Saison
Mousse au Chocolat
Vacherin Glacé



Les Petits Fours

Prix : 75 €

2012

⌘ Menu Mariage ⌘

ESPACE DE NOTRE CHEF

L' Entrée en Buffet :

La Terrine Rustique
Le Jambon Cru fumé
La Terrine de Volaille
Le Foie Gras de Canard
Le Coquelet en Gelée
L'Emincé de Magret
Le Rosbeef
Le Saumon à la Badiane
Le Tartare de Saumon
La Terrine de Poissons
Le Bouquet de Crevettes

L'Espace du Jardinier et ses Diverses Salades

Raisins au Vinaigre
Confit d'Oignon
Assortiment de sauces

~~~~~

Le Granité du Domaine

~~~~~

La Pièce de Jeune Sanglier Façon Broche
Duo de Légumes
Pommes Sautées

~~~~~

Le Fromage en Buffet

~~~~~

Le Dessert en Présentation
Fontaine au Chocolat avec ses Fruits
Mousse aux Fruits de Saison
Mousse au Chocolat
Vacherin Glacé

~~~~~

Le Café accompagné de ses Petits fours

**Prix : 58 €**