



Mariages 2019 formules « clé en main »

Cette proposition a pour but de :

-  Vous faire gagner du temps et vous simplifier la préparation de votre mariage
-  Vous faire profiter de notre expérience
-  Vous garantir une prestation de qualité
-  Vous donner une estimation budgétaire de votre réception
-  Cette proposition est faite à titre indicatif, nous la proposons avec un traiteur cuisinier partenaire, elle n'est pas obligatoire ou contraignante.

Cette proposition est un exemple de prix et de prestations .

Les tarifs ont été élaborés entre professionnels, vous ne pourrez prétendre au même avantages si vous souhaitez enlever un élément inclus dans votre menu .

Chaque réception est unique et différente .

C est pour cela que nous nous tenons à votre disposition afin de vous aider à faire que ce jour soit pour vous un moment inoubliable .

Cette formule « clé en main » est une proposition a partir de 57 € TTC incluant le diner ,une décoration florale des tables et une partie de la location des espaces de réception (hors hébergement) qui peut varier en fonction :

- de la salle choisie pour votre réception (Maryline ou L Oison - Le Lac)
- du temps de location choisit (soir ou week end)
- du nombre de menus adultes commandés

en complément nous pouvons également inclure les boissons alcoolisées , le dj, la décoration de la salle , la cérémonie extérieure , le feux d artifice , le photographe etc.....



Menu « L'ESSENTIEL » 57 € TTC

- COCKTAIL 8 PIÈCES (pièces cocktail à choisir dans la carte)
- REPAS SERVI À TABLE
- FORFAIT BOISSONS SOFTS INCLU (Evian, jus d'orange et coca cola)
- UN CENTRE DE TABLE FLEURI FORFAIT PREMIUM
- UNE PARTIE DE LA LOCATION DES ESPACES CHOISIT

ENTRÉE FROIDE OU CHAUDE (1 Entrée au choix)

Farandole de saveurs : Aiguillettes de magret fumé, foie gras maison sur toast, saumon fumé, mini brochette de saint Jacques froides.

Terrine de foie gras de canard et joue de porc confite et Chutney pomme - mangue

Tartare saumon - Saint Jacques aux agrumes, mousse de cabillaud tomate basilic

Caroline de saumon, Paris Brest foie gras figue, Molicette aneth oeuf de truite

.....

Brochette de saumon et loup de mer, riz figue et noix de pécan, beurre de clémentine.

Duo de la mer et son croustillant d'écrevisses au coulis de langoustines

Brochette terre - mer au miel et beurre blanc St Nicolas

Feuilleté ouvert de rouget Barbet, fondue de poireaux, sauce beurre rouge, coquille gratinée

PLAT CHAUD (1 Plat au choix - Accompagné de ses deux légumes)

Suprême de pintade farci aux deux pommes sauce Normande

Charlot de volaille forestier, crème de lard et champignons de Paris

Pièce de boeuf à la moutarde violette

Effiloché de canard confit saveur mirabelle et sa brochette d'aiguillettes tendres la griotte

FROMAGE

Salade et son trio de fromages Normands ou

Salade et son feuilleté au Camembert et à la pomme

Domaine de l'Auberge du Lac

DESSERT

Duo de dessert au choix dans la carte (2 parfums dans la carte)

CAFÉ

PAIN (Petit pain de campagne et pain baguette)

OPTIONS VINS

Options et tarifs a valider avec le traiteur

Pour le vin d honneur

Formule 1 : Kir pétillant , cocktail au choix de la carte et forfait soft : 7 € TTC

Formule 2 : Champagne , whisky et forfait soft : 11€ TTC

Pour le repas

Apéritif à table au choix dans la carte des apéritifs

Saint Véran blanc ou Cheverny Blanc

et

Saint Amour rouge ou Saint Emilion rouge ou bordeaux Supérieur Rouge

Prix par personne assistant uniquement au cocktail : 11 € TTC hors formule boissons et sur la base de 8 pièces cocktails par personnes .

PRESTATIONS COMPRISES

Nappage en tissus ivoire , Serviette de couleur, vaisselle en porcelaine et verrerie cristalline et couverts en inox.

Service compris (mise en place , service et rangement jusqu'à 2 h00 au delà 2 maitres d hôtel minimum en heure supplémentaire a garder jusqu'à la fermeture)

Menu « POMMIER » 60 € TTC

- COCKTAIL 8 PIÈCES (pièces cocktail a choisir dans la carte)
- REPAS SERVI A TABLE
- FORFAIT BOISSONS SOFTS INCLU (Evian , jus d orange et coca cola)
- UN CENTRE DE TABLE FLEURI FORFAIT PREMIUM
- UNE PARTIE DE LA LOCATION DES ESPACES CHOISIT

ENTREE FROIDE OU CHAUDE

1 Entrée au choix

Trilogie de foie gras de canard maison (figue , magret fumé, mi - cuit) et brochette au beurre

Tiramisu de tourteau graine de moutarde, gravlax de saumon , réduction verte

Noix de St Jacques en trois façons (fumée, chaud-froid et carpaccio) et mousse de homard

.....

Duo de lotte et St Jacques au corail d oursin

Filet de Bar sauce thermidor, croustillant de moules et crevettes

Brochette de lotte et gambas sauce lucifer

Chaussons de caille pomme - pommeau

PLAT CHAUD

1 Plat au choix - Accompagné de ses deux légumes

Filet de boeuf au Brouilly

Mignons de porc fumés sauce aux cèpes et Marsala

Pavé de selle d' agneau en brochette a la fleur de thym

Aiguillette de canard sauce Pommeau et tartelette normande

FROMAGE

Salade et son trio de fromages Normands ou

Salade et son feuilleté au Camembert et à la pomme

Domaine de l'Auberge du Lac

DESSERT

Duo de dessert au choix dans la carte (2 parfums dans la carte)

CAFÉ

PAIN (Petit pain de campagne et pain baguette)

OPTIONS VINS

Options et tarifs a valider avec le traiteur

Pour le vin d honneur

Formule 1 : Kir pétillant , cocktail au choix de la carte et forfait soft : 7 € TTC

Formule 2 : Champagne , whisky et forfait soft : 11 € TTC

Pour le repas

Apéritif à table au choix dans la carte des apéritifs

Saint Véran blanc ou Cheverny Blanc

et

Saint Amour rouge ou Saint Emilion rouge ou bordeaux Supérieur Rouge

Prix par personne assistant uniquement au cocktail : 11 € TTC hors formule boissons et sur la base de 8 pièces cocktails par personnes

PRESTATIONS COMPRISES

Nappage en tissus ivoire , Serviette de couleur, vaisselle en porcelaine et verrerie cristalline et couverts en inox.

Service compris (mise en place , service et rangement jusqu'à 2 h00 au delà 2 maitres d hôtel minimum a garder en heure supplémentaire jusqu'à la fermeture)

Menu « LES SAULES » 63 € TTC

- COCKTAIL 8 PIÈCES (pièces cocktail a choisir dans la carte)
- REPAS AVEC L'ENTRÉE EN BUFFET ET LE PLAT SERVI A TABLE
- FORFAIT BOISSONS SOFTS INCLU (Evian , jus d orange et coca cola)
- UN CENTRE DE TABLE FLEURI FORFAIT GOLD
- DEUX MOTIFS DE BUFFETS FLEURI FORFAIT PREMMIUM
- UNE PARTIE DE LA LOCATION DES ESPACES CHOISIT

BUFFET D'ENTRÉE

4 assortiments au choix par personnes

Parfait de volaille et confiture d'oignons au curry doux

Terrine de St Jacques et mousseline aux herbes

Verrine du chef

Jambon sec et quartiers de melon

Cotes de saumon fumé maison

Foie gras de canard maison sur toast et sa figue au thé

Saumon fumé

Pana cotta au crabe , macaron

Tiramisu de tourteau graine de moutarde

Rouget allongé sur pain toast, mousse de homard écailles de St Jacques

Aiguillettes et magret fumé

Carpaccio de saumon à l'huile de noisette

Coupelle Fraicheur de pamplemousse à l'exotique et bouquet frais

Coupelle de salade antillaise

Brochettes de St Jacques et gambas panées

Panier de légumes de saison (tomates cerises , carottes en bâtonnet, asperges , radis , poivrons...)

Mini Cassolette de Saint Jacques sur brunoise de légumes

Terrine de légumes et sauce crudités



Domaine de l'Auberge du Lac

PLAT CHAUD

1 Plat au choix - Accompagné de ses deux légumes

Tournedos de boeuf à la Périgieuse

Filets de caille aux girolles

Médaille de lotte sauce Lucifer

Carré d'Agneau entièrement désossé jus de thym et Tatin Arlésienne

Mignons de veau sauce aux Morilles

FROMAGE

Salade et son trio de fromages Normands ou

Salade et chausson de pont l'Évêque et pruneau d'Agen

DESSERT

Duo de dessert au choix dans la carte (2 parfums dans la carte)

CAFÉ

PAIN (Petit pain de campagne et pain baguette)

OPTIONS VINS Options et tarifs à valider avec le traiteur

Pour le vin d'honneur

Formule 1 : Kir pétillant , cocktail au choix de la carte et forfait soft : 7 € TTC

Formule 2 : Champagne , whisky et forfait soft : 11 € TTC

Pour le repas

Apéritif à table au choix dans la carte des apéritifs

Saint Véran blanc ou Cheverny Blanc

et

Saint Amour rouge ou Saint Emilion rouge ou bordeaux Supérieur Rouge

Domaine de l'Auberge du Lac

Prix par personne assistant uniquement au cocktail : 11 € TTC hors formule boissons et sur la base de 8 pièces cocktails par personnes

PRESTATIONS COMPRISES

Nappage en tissus ivoire , Serviette de couleur, vaisselle en porcelaine et verrerie cristalline et couverts en inox.

Service compris (mise en place , service et rangement jusqu'à 2 h00 au delà 2 maitres d hôtel minimum a garder en heure supplémentaire jusqu'à la fermeture)



Menu « ORCHIDÉE » 66 € TTC

- COCKTAIL 8 PIÈCES (pièces cocktail a choisir dans la carte)
- REPAS SERVI A TABLE
- FORFAIT BOISSONS SOFTS INCLU (Evian , jus d orange et coca cola)
- UN CENTRE DE TABLE FLEURI FORFAIT GOLD
- UNE ARCHE FLEURIE
- UNE PARTIE DE LA LOCATION DES ESPACES CHOISIT

ENTREE FROIDE OU CHAUDE

1 Entrée au choix

Foie gras de canard maison au jus de truffes, pépites de magret fumé et brochette au beurre

1/2 homard froid et son cornet de saumon fumé crème citronnée

Trilogie de St Jacques (fumée , poêlée et crue) et pana cota de langoustine

.....

Fricassée de homard et girolles à la thermidor

Assiette prestige avec homard , lotte , St Jacques , gambas et leurs deux sauces .

Gambas décortiquées au coulis de homard et Whisky (5/PERS)

Brochette de saumon et loup de mer au coulis d orange

PLAT CHAUD

1 Plat au choix - Accompagné de ses deux légumes

Noix de St Jacques à la Thermidor

Pavé de selle d agneau au safran

Paletot de pigeonneau (sans os) farci au foie gras sauce au porto

Pavé de filet de boeuf aux morilles et fondant de foie gras

Filet mignon aux girolles et ris de veau braisé au Martini

FROMAGE

Salade et son trio de fromages Normands ou

Crottin de chèvre chaud en ballotin de lard sur salade aux noix

Domaine de l'Auberge du Lac

DESSERT

Duo de dessert au choix dans la carte (2 parfums dans la carte)

CAFÉ

PAIN (Petit pain de campagne et pain baguette)

OPTIONS VINS

Options et tarifs a valider avec le traiteur

Pour le vin d honneur

Formule 1 : Kir pétillant , cocktail au choix de la carte et forfait soft : 7 € TTC

Formule 2 : Champagne , whisky et forfait soft : 11€ TTC

Pour le repas

Apéritif à table au choix dans la carte des apéritifs

Saint Véran blanc ou Cheverny Blanc

et

Saint Amour rouge ou Saint Emilion rouge ou bordeaux Supérieur Rouge

Prix par personne assistant uniquement au cocktail : 11 € TTC hors formule boissons et sur la base de 8 pièces cocktails par personnes

PRESTATIONS COMPRISES

Nappage en tissus ivoire , Serviette de couleur, vaisselle en porcelaine et verrerie cristalline et couverts en inox.

Service compris (mise en place , service et rangement jusqu'à 2 h00 au delà maitres d hôtel minimum a garder en heure supplémentaire jusqu'à la fermeture

La Carte des desserts

Tous les desserts sont fait Maison , le chef pâtissier vous propose des recettes originales et légères avec un décor adapté a votre thème .

Chocolat de la Maison Cluizel

- 01 - Marquise au chocolat Noir et crème anglaise
- 02 - Le Trois chocolats et crème anglaise
- 03 - Le Framcotchi Framboise , litchi , copeaux de chocolat blanc , biscuit chocolat
- 04 - Le Verger Pêche - Abricot
- 05 - L'Ecureuil Mousse praliné et son oralin croquant
- 06 - Dacquoise framboise meringuée
- 07 - Le Caraibes Coco, rhum ananas , raisin
- 08 - Le Vacherin biscuit amande fraise , compotée de rhubarbe brisures de meringue
- 09 - Le Spéculos Mousse coco, spéculons concassé cerise
- 10 - Baccara fruits rouges
- 11 - Le Pic poire pistache mousseline poire et poires caramélisées et pistaches caramélisées
- 12 - Le Normandie aux pommes caramélisées
- 13 - Le Macaron Noisettine
- 14 - Le Western dacquoise coco brownies ananas griotte
- 15 - Le Mangoreva mangue framboise
- 16 - Le douceur des iles Mangue passion
- 17 - Le Concerto de fruits Fruits de saison sur feuilletine praliné
- 18 - Le choc' orange chocolat noir orange confite
- 19 - Pièce montée en macaron (2 pièces) avec supplément de 1,50€