



RESTAURANT
SALON-DE-PROVENCE



Mariage

NOTRE PRESTATION INCLUS :

- o La salle jusqu'à 4h du matin
- o Possibilité de décorer la veille selon disponibilité
- o Mise à disposition tables, buffet, chaises, nappes vaisselles
- o 1 photophore par tables (bougie LED)
- o Vin d'honneur (boissons soft + boissons alcoolisées + pièces salées)
- o Repas (pain sur table), pièce montée et mignardises
Vin (3 couleurs),
eau en carafes et café
- o L'organisation est assurée par un personnel qualifié

NON INCLUS :

- o Le champagne (droit de bouchon offert)
- o Les centres de tables
- o L'animation musicale (dj ou groupes)
- o Invitées au vin d'honneur prix à la demande

DEGUSTATION POSSIBLE
DES SIGNATURE
SUR RDV
AU 04 90 56 85 85



MENU N°2

98 €
ttc/pers
salle incluse

Vin d'honneur

Boissons :

Le Cocktail Richebois, Pastis, Martini, Whisky,
Boissons non alcoolisées

Amuse-bouche :

Eventail de 10 canapés au choix :
verrine de chèvre frais aux figues, mini pan Bagnat, dips de Volaille, toast de Foie gras et confiture d'échalotes, rilette de saumon et perles de citron,
mini rouleau de printemps, quinoa au citron et pistou...
Tapenade et ses croûtons
Crème de Tomates séchées
Olives de Provence

1 Atelier au choix :

Atelier Saumon, atelier Provençal, atelier Charcuterie, atelier Foie Gras...

Menu servi à l'assiette

(Menu modifiable et adaptable sur mesure)

Plat :

Filet de Bœuf au lard paysan au parfum de truffes
Et fine tarte printanière

OU

Loup en écaille de pomme de terre
et son étuvée d'asperges vertes à l'orange

OU

Suprême de volaille de Bresse,
purée de patates douces, sauce aux morilles

OU

Carré d'agneaux 2 côtes, Tian de légumes,
embeurrées de pommes de terre aux olives

Fromage :

Méli-mélo de salades aux fruits secs
Fromage servi au buffet et ses pains

Dessert :

Gâteau des mariés

OU

Pièce Montée (3 choux par pers)

Fin de repas :

Cafés et ses mignardises

Boissons incluses pendant le repas :

¼ de vin par pers
Vin sélection Richebois
Blanc, Rosé et Rouge