

Domaine de la Patulière

MENU PRESTIGE 2016-2017

VIN D'HONNEUR / COCKTAIL

Punch Alcoolisé ou Sangria ou Vin Champagnisé ou Soupe Champenoise
Whisky, Martini (Rouge) Jus d'Orange, Coca-Cola, Eau Plate et Eau Pétillante

Accompagnés de 8 pièces : Petits fours froids et chauds, accoustilles salés, assortiment de verrines et cassolettes.
Soupière de Melon et de Pastèque à la Menthe Fraîche et Pain Surprise (selon saison)
+ **Un buffet d'animation au choix**

ASSIETTE DUO ENTREES FROIDES (Deux choix parmi la liste ci-dessous)

Crèmeux de Saumon sur son sablé aux noix, Tartare de Gambas façon Thaï, Médaille de Foie Gras,
Tartare de Saumon de l'Atlantique, Crème Brûlée de Foie Gras, Gravlak de Saumon
Parfait de Rouget et Caviar d'Aubergine, Tartare de St Jacques à la mangue.

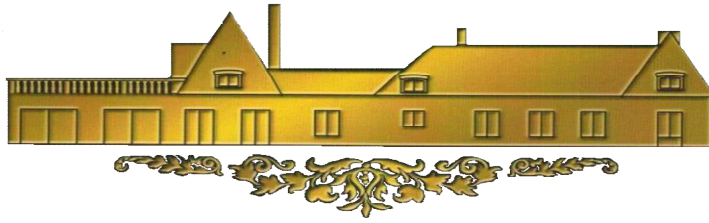
OU

ENTREES CHAUDES

Sabayon de St Jacques à la fleur de Safran sur fondue de Poireaux
Ou
Fondant de Rouget au caviar d'Aubergine et son coulis de Tomate
Ou
Dos de Sandre au Beurre Blanc & Mousseline à L'oseille
Ou
Filet de Truite Saumonée sauce Hollandaise
Ou
Curry Vert de Saumon
Ou
Chausson de Foie Gras & Pommes Fruits

PLAT PRINCIPAL (les sauces peuvent être modifiées)

Mignon de Porc sauce Périgueux
Ou Aiguillettes de Canard aux pêches, sauce miel et pignons de pins
Ou Croustillant de volaille aux cèpes et foie gras
Ou Cailles désossées forestières
Ou Suprême de pintade à la julienne de légumes
Ou Carré d'Agneau en croûte d'herbes
Ou Pavé de Filet Bœuf sauce Foie Gras
Ou Souris d'Agneau Confite
Ou Gigot d'Agneau de 7 heures
Ou Médaille de filet de Veau à la Normande
Ou Filet de Canette aux griottes
Ou Tajine de Poulet au citron
Ou Tajine de Poissons



Domaine de la Patulière

ACCOMPAGNEMENTS DE VOS PLATS (Trois Garnitures au choix)

Gratin Dauphinois, P.D.T Paillasson, Fagot Haricot Verts, Mousseline de légumes, Tomate Grappe Confite, Tomate Provençale, Flan de Courgette, Courgette Farcie, Eventail Provençal.
Pour les Tajines : semoule à l'abricot et aux amandes, légumes couscous.

FROMAGE

Assiette de trois fromages (Camembert, chèvre cendré, comté) & salade mélangée au vinaigre de framboise

DEGUSTATION DE DESSERTS (Deux Desserts au choix)

Croquant Chocolat, Framboisier, Miroir aux fruits exotiques, Forêt Noire, Brochette de Fruits.

PIECE MONTEE (servie à 23h30-Minuit)

Choux ou Macarons sur une thématique au choix des mariés

CAFE & SA DOUCEUR CHOCOLATEE

Boissons incluses pour le repas :

- Softs : Jus d'orange, Coca-Cola, Eau Plate & Eau Gazeuse
- Vin Blanc : Bordeaux Blanc sec et moelleux quand foie gras
- Vin Rouge : Bordeaux Côtes de Bourg

Personnel de Service inclus de 17h30 à 1h00 du Matin

1 Maître d'hôtel pour 25 Convives

1 Cuisinier pour 50 Convives

Au-delà d'1h00 il faut prévoir de garder 2 ou 3 serveurs en fermeture (selon votre nombre), le coût est de 30€ HT ou 50€ TTC par Heure et par serveur.

Options en supplément et autres tarifs :

Buffet d'animation durant le cocktail : Foie Gras Poêlé, Gambas à la Plancha, Pierrade (viande ou poisson), Buffet Créole, Buffet Scandinave, Bar à Huîtres, Buffet asiatique, Découpe de Jambon : 10€ / Personne

Invités supplémentaire au Vin d'honneur : 35€ / Personne

Trou Normand : 3,50€ / Personne

Plateau Repas pour vos prestataires extérieurs : 50€ / Personne

Menu Enfant : 50€ / Enfant (Melon ou Charcuterie, Cordon Bleu ou Nuggets avec PDT Noisettes, Kiri et Brownie, jus de fruits et minérales, vaisselle)

Menu Ados : 90€ / Ados : Une Entrée (identique adulte), Un Plat (Identique adulte), Un dessert (Identique Adulte), boissons softs, vaisselle

Corbeille de Fruits & Petits fours frais sucrés pour la nuit : 7€ / Personne

Buffet d'animation durant la nuit (Fontaine de Chocolat & pics fruits ou buffet de mini crêpes) : 7€ / Personne

Invités supplémentaires au Dessert : 35€ / Personne

Dégustation au-delà de deux personnes : 50€ / Personne supplémentaire

Déduction

Menu sans les vins : déduction de 3€ / Personne Adulte

Menu sans alcool : déduction de 5€ / Personne Adulte

Menu sans les desserts : déduction de 3€ / Personne

Menu sans pièce montée : déduction de 2€ / Personne

Route de Rimoron – 91650 BREUX JOUY – 01 64 58 45 51 ou 06 21 70 45 76

lapatuliere.mariage@yahoo.fr – lapatuliere.event@yahoo.fr