

Domaine de la Patulière

MENU HALLAL GASTRONOMIQUE 2016-2017

Boissons Softs Servies à Discretion

VIN D'HONNEUR / COCKTAIL

Jus d'Orange, Coca-Cola, Coca-Light, Eau Plate et Eau Pétillante
Accompagnés de 8 pièces par personne assorties
Mini bouchées, Canapés, Brochettes & Verrines

ENTREES

Aumônière de St Marcellin et bacon de dinde
Ou
Fondant de St Jacques et crabe des neiges
Ou
Le Poulet en pastilla, dôme de mâche
Ou
Tatin de tomates, courgettes et mozzarella sur son lit de roquette
Ou
Les samoussas de légumes de saison, mesclun de salade

PLAT PRINCIPAL

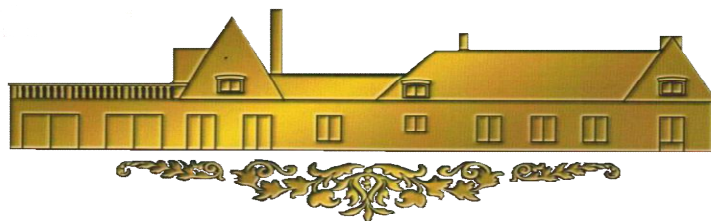
Saumon Label Rouge en croûte de pain d'épices
Ou
Filet de Bar à l'unilatéral et son filet d'huile de noisette
Ou
Magret de Canard cuit rosé, figues et pommes rôties au miel
Ou
Roulé de Veau, pavot et moutarde de Meaux
Ou
Médallions de volaille comme un poulet aux olives
Ou
Souris d'agneau fondante, confite à la douce crème d'ail
Ou
Tournedos à la façon Rossini

GARNITURES (Une au choix)

Gratin dauphinois, gratin de courgettes ou Pommes Anna ou
Poêlée de légumes croquant de saison

DESSERT

Totem de Pommes caramélisées façon tatin, sorbet pomme verte
Ou
Le cœur coulant tiède au chocolat noir intense sur sa crème anglaise



Domaine de la Patulière

Ou
Poire pochée au chocolat
Ou
Plateau de fruits tranchés

CAFE & THE

Boissons incluses pour le repas

- Softs : Jus d'orange, Coca-Cola, Coca-Cola Light, Eau Plate & Eau Gazeuse

Personnel de Service inclus de 18h00 à 1h00 du Matin

1 Maître d'hôtel pour 25/30 Personnes

1 Cuisinier pour 50 Convives

Au-delà il faut prévoir de garder une partie du personnel ou l'intégralité pour le débarrassage soit de 1h à 4h00. (serveurs)

Options en supplément et autres tarifs :

Buffet de dessert : 12€ / Personne

Pétillant sans alcool : 13€ / Bouteille

Café Nespresso : 150€ pour 100 capsules

Plateau de Fromages : 4.50€ / Personne

Pièce Montée : 5€ / Personne

Menu Enfant : 35€ / Enfant

Repas Prestataires : 50€ / Prestataire

Heure supplémentaire : 25€ HT ou 40€ TTC / serveur