



DÎNER ASSIS

Tarifs TTC incluant le pain pour le dîner.

MISE EN BOUCHE

- * Bille de foie gras au pop-corn caramélisé
OU
- * Mini-tomate d'Amour et sésame grillé

ENTRÉE

- * Gaufre de Binje à la ciboulette
Chiffonnade de saumon fumé et pomme
Salade de mesclun
OU
- * Tarte fine de tomate aux pignons de pin
Crème au basilic
OU
- * Tartare de saumon à la mangue
Emulsion citronnée à la mangue
OU
- * Foie gras à la pomme Granny
Gelée de pomme verte

PLAT

- * Pavé de saumon poêlé
OU
- * Tourte de veau aux champignons
OU
- * Pintade fermière de la Drôme
OU
- * Sandre en croûte de fines herbes
OU
- * Magret de canard

Plat à composer avec une garniture (au choix) :

- * Gratin Dauphinois
- * Risotto d'aubergines
- * Minestrone de légumes de saison
- * Tarte fine de légumes provençaux
- * Ravioles du Royans, jus au foie gras ou jus d'écrevisses



INTERLUDE

- * Velouté d'asperges glacé aux Noix de St-Jacques
OU
- * Granité thym-citron et Limoncello
OU
- * Glace à la noix et Chartreuse

FROMAGE

- * Assiette de fromages affinés de la région
(Picodon, Bleu du Vercors, St-Marcellin)
OU
- * Plateau de fromages affinés de la région
Chutney de figues, raisin
OU
- * Assiette de fromages de la région
Fromage blanc + coulis aux fruits rouges

DESSERT

Personnalisation et décoration offertes, avec fontaines scintillantes pour le dessert des mariés.

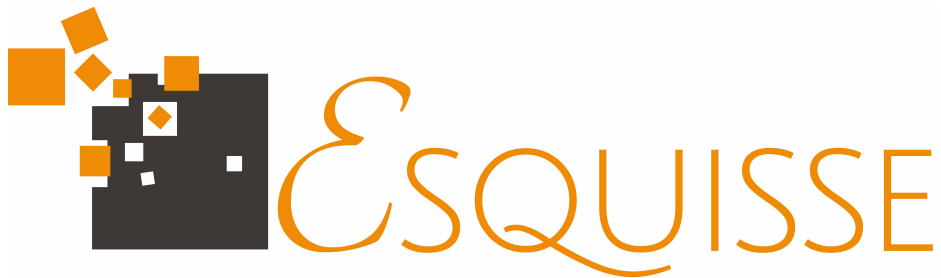
- * Entremets au choix (possibilité de faire un assortiment de plusieurs entremets)
OU
- * Pièce montée : 3 choux + nougatine / personne
OU
- * Pièce montée chocolat/macarons (3 pc/personne)
OU
- * Wedding Cake
OU
- Assortiment de mignardises et/ou macarons

FIGURINE DES MARIÉS

Création en chocolat par notre Chef Pâtissier

CAFÉ

- * Café en libre service
OU
- * Café gourmand, accompagné d'1 mignardise ou macaron/personne



MENU DES ENFANTS

Tarif TTC incluant le pain pour le repas.

* Escalope de Dinde à la crème

Pommes-de-terre sautées

OU

* Hamburger Maison (Steak haché seulement pour les plus petits)

Pommes-de-terre sautées

Dessert des Mariés (½ part / enfant)

OU

Mousse au chocolat noir Valrhona

LOCATION VAISSELLE

Nous pouvons fournir les carafes d'eau et les panières à pain pour le repas, sans supplément.
Concernant de vaisselle, nous pouvons nous charger de la location auprès de nos prestataires.

LOCATION VERRERIE POUR LE VIN D'HONNEUR

(le nombre de verres à prévoir pour le Vin d'honneur dépend de ce que les mariés vont servir à boire)

1 verre à cocktail + 1 verre à pied + 1 flûte à Champagne

LOCATION VAISSELLE POUR LE REPAS

* **Pour les adultes** : 4 assiettes (entrée + plat + fromage + dessert), 1 jeu de couverts, 1 coupe pour l'interlude, 2 verres à pied (eau + vin), 1 flûte à champagne, 1 tasse à café, 1 cuillère à moka

* **Pour les enfants** : 2 assiettes + 1 jeu de couverts + 1 verre

Ces tarifs sont donnés à titre indicatif : nous ajustons le devis en fonction de la vaisselle nécessaire correspondant au menu choisi. **Une caution sera systématiquement demandée pour la location de vaisselle.**

La vaisselle peut être livrée sur le lieu de la réception le vendredi et récupérée le lundi, à vos frais.