

Menu Eclipse

Cocktail d'accueil & Assortiment de canapés

Samoussa de poulet
Roulé chorizo & chèvre
Brochette tomate & mozzarella
Tartare de poisson aux herbes
Assortiment de légumes

Entrée

Croustillant de chèvre au miel et sa figue rôtie sur son lit de salade
Ou
Terrine de poisson aux herbes fraîches et ses toasts chauds

Plat

Dos de saumon & sa crème au Vouvray
Riz et petits légumes de saison

Ou

Joue de porc en cocotte
Ecrasé de pomme de terre

Fromage

Duo de fromages et salade

Dessert

Tarte fine aux pommes et sa glace vanille

Ou

Tendresse trois chocolats

Ou

Fraisier ou Framboisier (de mai à septembre)

Ou

Café ou Thé gourmand

Boissons

Vin (1 bouteille pour 3 personnes) Eau et Café

Menu Gold

Cocktail d'accueil & Assortiment de canapés

Cuillère de concombre et saumon fumé
Feuilleté de chèvre et magret de canard
Samossa au poulet quatre-épices
Mini burger jambon Serrano et tomates
Tartine houmous lentilles corail et tomates confites
Assortiment de légumes

Entrée

Duo terre et mer (Foie gras et saumon Gravlax)
Ou
Rosace de filet de Rouget au romarin et sa quenelle de riz safranée

Plat

Magret de canard au miel
Accompagné de ses petits légumes de saison
Ou
Filet de cabillaud et sa sauce citronnée
Ecrasé de pomme de terre

Fromage

Atelier fromages

Dessert

Fondant au chocolat sur son lit de crème
Ou
Fraisier ou Framboisier (de mai à septembre)
Ou
Délice aux poires caramel, flambées au Grand Marnier
Ou
Café ou Thé gourmand

Boissons

Vin (1 bouteille pour 3 personnes)
Eau et Café

Menu Diamant

Cocktail d'accueil & Assortiment de canapés

Mini burger au foie gras
Craquelin œuf mimosa et viande de grison
Croustillant de poulet aux épices
Beignet de crevette
Tartine houmous lentilles corail et tomates confites
Roulade d'andouille sauce béarnaise

Entrée

Foie gras et son chutney
Ou
Brochette de gambas et sa sauce persillée

Plat

Bar rôti sur son lit de petits légumes et jus de thym
Ou
Médailon de veau et sa sauce aux morilles
Accompagné de sa brochette de pommes de terre grenaille

Fromage

Atelier fromages

Dessert

Entremet façon tiramisu
Ou
Délice exotique (Passion ananas)
Ou
Trianon trois chocolats
Ou
Café ou Thé gourmand

Boissons

Vin (1 bouteille pour 3 personnes)
Eau et Café

Notre formule comprend :

Soirée privée de 21h à 00h00 avec Parking, Vestiaire, Cocktail d'accueil,
Menu éclipse, gold ou diamant, Vin, Eau et café, Service, DJ, Soirée dansante privée
Et

Soirée publique à partir de 00h00 avec accès à toutes les salles ouvertes et une consommation.

Formule Eclipse : 39 euros

Formule Gold : 44 euros

Formule Diamant : 47 euros

Les suppléments pour les gourmands

Pour plus de plaisir, nous vous proposons de faire évoluer votre menu selon vos envies :

- Trou Normand + 3€/pers
- Cocktail d'accueil au champagne + 3€/pers
- Cocktail supplémentaire + 5€/pers
- Bouteille de champagne pendant le repas (Moët & Chandon brut impérial) + 85 €
- Bouteille de vin supplémentaire 25€
- Desserts : Gâteau anniversaire, Fraisier, Entremet 3 chocolats
(Sans supplément de prix)
- Pendant la soirée publique possibilité de réserver des tables avec bouteille(s) sur table en tarif VIP