



REPAS

LE BEAUJOLAIS

Salade lyonnaise (petite verdure, croûtons, lardons, foie de volaille tiède au vinaigre aromatique)

Ou

Terrine de saumon aux petits légumes, coulis d'étrilles

Volaille fermière à la crème et champignons de Paris, dauphinois à l'ancienne

Ou

Suprême de pintadeau façon Beaujolais Nouveau, tagliatelle fraîche

Fromage blanc à la crème

Entremet framboisier et son coulis de fruits rouge

Ou

Entremet chocolat croquant et son coulis vanille

PRIX TTC 20.80 € / personne



REPAS

LE BROUILLY

Médailon de saumon en gelée et son bouquet de crevettes

Ou

Terrine de volaille maison et sa garniture

Cuisse de canette sauce Brouilly, estouffade de riz sauvage aux petits pois

Ou

Magret de canard sauce au poivre vert, mousseline aux trois légumes

Assiette de trois fromages fermiers

Ou

Fromage blanc à la crème

Tarte fine aux pommes caramélisées, boule de glace vanille (si congélateur sur place)

Ou

Entremet framboise aux deux chocolats et son coulis vanille aux pistaches

PRIX TTC 22.80 € / personne



REPAS

LE MORGON

Gratin d'écrevisses en cassolette

Ou

Terrine de foie gras de canard, gelée au porto et toasts briochés

Rôti de veau farci sauce forestière, mousseline aux trois légumes

Ou

Pavé de cabillaud sauce Riesling, petits légumes de saison

Assiette de trois fromages fermiers

Ou

Fromage blanc à la crème

Charlottine aux fruits rouges, nougatine au chocolat

Ou

Aumônière pomme caramel au beurre salé, coulis vanille aux éclats noisette

PRIX TTC 29.80 € / personne



REPAS

LE SAINT-AMOUR

Salade gourmande (mesclun, dés de foie gras de canard aux graines de sésames, haricots verts, tomates séchées...)

Ou

Escalope de foie gras tiède sur son fondant de pommes caramélisées

Cuisses de Bresse sauce aux morilles, crêpes Parmentier et fagots de haricots verts

Ou

Blanquette de lotte et noix de St Jacques, légumes croquants

½ St Marcellin lyonnais petite verdure à l'huile de noix

Ou

Fromage blanc à la crème

Verrine Bodega framboise, moelleux chocolat et son coulis vanille

Ou

Dôme chocolat/mandarine avec son coulis de fruits exotique

PRIX TTC 31.10 € / personne



LES PRESTATIONS COMPLÉMENTAIRES

Vin d'honneur et cocktail

Nappage non tissé et serviettes non tissé0.65 € TTC / personne
Verrerie totale0.50 € TTC/ personne

Personne de service
Vacation de 3H50105 € TTC / serveur

Le dîner

Nappage tissu11.00 € TTC la nappe
Serviette tissu1.00 € TTC la serviette
Vaisselle complète repas..... 4.50 € / personne

Personnel de service (vacation de 7 heures)

1 cuisinier225 € TTC

1 aide cuisinier185 € TTC

1 maître d'hôtel260 € TTC

1 serveur ou serveuse185 € TTC

Nous prévoyons un serveur/se pour 25 convives

Heures supplémentaires maître hôtel39.00 € TTC

Heures supplémentaires cuisine ou service32.50 € TTC

Pour tous renseignements complémentaires, nous contacter.

CONDITIONS GÉNÉRALES

- Toute réservation sera accompagnée d'un chèque d'acompte et du double du devis signé par vos soins, accompagné de la mention « bon pour accord », le solde de la facture devra être réglé la semaine suivant la réception.

- Les menus et buffets sont modulables, nous sommes à votre disposition pour élaborer un projet personnalisé

- Le nombre de convives devra nous être communiqué le mardi précédant la réception et servira de base à la facturation.

- **Nos tarifs sont applicables jusqu'au 31/12/2012**