

À PARTIR DE 180€ TTC PAR PERSONNE
DE 19H À 2H

— PRIVATISATION —

Privatisation de l'hôtel particulier
Mise à disposition du boudoir de la mariée

— COCKTAIL —

Apéritif comprenant 6 pièces par personne et 1 atelier culinaire
2 coupes de Champagne Vranken Cuvée Diamant par personne
Softs et eaux minérales à discrétion

— MENU —

Menu Tradition ou Menu Bistronomie
Accord mets & vins (Chablis AOC Olivier Savary, Médoc AOC Château Haut
Brignays), eaux minérales et café

— SOIRÉE DANSANTE —

Animation Disc-Jockey à prévoir en supplément
Softs à discrétion

Menu Tradition

Mise en bouche.

...

Saumon mariné aux saveurs des îles, croquant de radis, chantilly savora, vinaigrette passion.
Terrine de foie gras de canard, glaçage passion, chutney mangue gingembre, croustille de pain.

...

Filet de bar, risotto safrané aux coquillages, mini fenouil, émulsion d'une homardine.
Pavé de veau, mousseline de carottes à la graine de moutarde, pommes grenaille, girolles et oignons nouveaux,
jus à la fleur de thym.

...

Brie à la Truffe, salade de jeunes pousses.

...

Tartelette au citron meringuée, sorbet mangue passion, meringue croquante.
Entremet au chocolat, coulis de fruits rouges, sorbet pêche de vigne.

...

Café et mignardises.

Menu Bistronomie

Mise en bouche.

...

Fraicheur de homard, rémoulade de chou-fleur, chantilly d'une bisque, croquant de radis.
Sablé parmesan à la tomate, lanière de magret fumé, légumes croquants et sorbet tomate.

...

Pavé de maigre sauvage, artichaut poivrade, mini pâtisson, émulsion vin blanc.
Filet de bœuf, galette de pomme de terre, mousseline truffée et carottes fanes.

...

Saint-Marcellin, salade de jeunes pousses et réduction balsamique.

...

Chiboust citron rhubarbe, fraicheur mara des bois et sa glace.
Chocolat velours en duo, coulis framboise et sorbet griotte

...

Café et mignardises.

À PARTIR DE 240€ TTC PAR PERSONNE
DE 19H À 2H

Parce que chaque détail compte, réinventez le déroulé de la soirée,
l'attribution des espaces, la décoration florale...
Prenez possession des lieux et concevez une réception inédite, à votre image.

— COCKTAIL —

Apéritif comprenant 10 pièces par personne et 2 ateliers culinaires
Champagne Ruinart, softs et eaux minérales à discrétion

— MENU —

Accord mets & vins supérieurs (Pessac Léognan, Saint Julien),
eaux minérales et café

— SOIRÉE DANSANTE —

Animation Disc-Jockey
Softs et boissons alcoolisées à discrétion

Menu Exception

2 mises en bouche.

...

Pavé de bar sauvage, pâtes riso aux asperges, émulsion aux morilles, tuile au parmesan
Filet mignon de veau façon Rossini, jus truffé, finger de pomme de terre et petits
légumes glacés

...

Plateau de fromages affinés.

...

Pièce montée macarons ou Wedding Cake ou choux

3 pièces cocktail sucrées.

Café et mignardises.

Personnel de restauration et de service inclus pendant la réception.
Choix du menu identique pour l'ensemble des convives.
Prise en considération des régimes alimentaires spécifiques.

