



À PARTIR DE 280€ TTC PAR PERSONNE
DE 19H À 2H

— PRIVATISATION —

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

— COCKTAIL —

Apéritif comprenant 10 pièces par personne et 2 ateliers culinaires
3 coupes de Champagne par personne
softs et eaux minérales à discrétion

— MENU —

Entrée, plat, plateau de fromage, Pièce montée
Accord mets & vins supérieurs, eaux minérales et café

— SOIRÉE DANSANTE —

Animation Disc-Jockey Softs et alcools forts

— DECORATION FLORALE —

Centre de tables, motif de buffet et motif de cheminée

Menu Exception

Entrée

Duo terre & mer

Plat

Pavé de bar sauvage, asperges vertes, girolles et oignons nouveaux, 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

Dessert

Pièce montée macarons ou choux & 3 pièces cocktail sucrées

Base minimum de facturation : 80 personnes
Menu donné à titre indicatif, soumis à évolution par le Chef
Choix du menu identique pour l'ensemble des convives
Personnel de restauration et de service inclus pendant la réception.

