

OFFRE CORAIL



Cette offre comprend :

- 1 heure d'open bar sans champagne
- 6 pièces de canapés
- Le menu 3 plats
- Le forfait boissons
(¼ vin blanc, ½ vin rouge et ½ eau minérale par personne)
- Une coupe de champagne avec le dessert

- La location d'un salon historique au décor majestueux jusqu'à 1h30 du matin (avec la possibilité d'aller au-delà de cet horaire, sur demande)
- Le vestiaire avec hôtesse pour l'ensemble de vos invités
- L'impression des menus
- La nuit offerte pour les mariés dans une suite
- Le petit-déjeuner pour les mariés
- Un dîner pour les mariés à l'occasion de leur 1^{er} anniversaire de mariage
- Un repas dégustation pour 4 personnes

De 80 à 600 personnes : 169 € TTC par personne

De 60 à 80 personnes : 199 € TTC par personne

Moins de 60 personnes : tarif sur demande

OFFRE MAGNOLIA

Cette offre comprend :

- 1 heure d'open bar avec champagne
- 8 pièces de canapés
- Le menu 3 plats + fromage
- Le forfait boissons
(¼ vin blanc, ½ vin rouge et ½ eau minérale par personne)
- Une coupe de champagne avec le dessert
- La pièce montée Lenôtre
- La location d'un salon historique au décor majestueux jusqu'à 1h30 du matin (avec la possibilité d'aller au-delà de cet horaire, sur demande)
- Le vestiaire avec hôtesse pour l'ensemble de vos invités
- L'impression des menus
- La nuit offerte pour les mariés dans une suite
- Le petit-déjeuner pour les mariés
- Un dîner pour les mariés à l'occasion de leur 1^{er} anniversaire de mariage
- Un repas dégustation pour 4 personnes

De 80 à 600 personnes : 225 € TTC par personne

De 60 à 80 personnes : 265 € TTC par personne

Moins de 60 personnes : tarif sur demande



OFFRE BRUNCH

À partir de
80 personnes



Cette offre comprend :

SÉLECTION DE BOISSONS CHAUDES & FRAÎCHES

JUS DE FRUITS FRAIS PRESSÉS

Perle de foie gras magie noire
Pomodoro de cabillaud, sauce ravigote
Pantin de volaille aux noisettes
Romaine façon César volaille ou saumon
Langue d'oiseau aux fèves et tomate confite
Salade de haricots verts
Taboulé homard
Tomate mozzarella
Salade libanaise (*houmous, salade d'aubergine, courgette, tomate confite, pois chiche*)
Bressaola croustillante
Cœur d'artichaut, noisettes, herbes, gambas au piment d'Espelette
Médaillon de homard, macédoine fraîche, herbes tendres
Saumon vapeur fleur de bleuet
Moelleux d'avocat, émietté de crabe
Velouté de chou rave à la menthe

CHARCUTERIES & POISSONS FUMÉS

Salaisons bio
Jambonneau, sauce Teryiak
Jambon de Bayonne, gressini sésame
Anguille, saumon fumé, crème acidulée

BUFFET DE FRUITS DE MER

Huîtres fines de claire n°3
Buissons de crevettes roses
Bulots, bigorneaux
Crevettes grises

PLATS CHAUDS

Sélection de Viandes / Poissons
(*en fonction des produits du marché*)
Quiche lorraine
Quiche tofu (*tomate confite, brocoli*)
Penné carbonara

FROMAGES DE NOS RÉGIONS & PAINS ASSORTIS

DESSERTS

Un classique, Opéra de Paris
Sablé chocolat, truffes Tanzanie, tuile au grué
L'intemporel, Saint-Honoré chantilly
Sablé aux amandes, crème citron, meringue à la française
Feuilleté aux poires
Salade d'orange à la grenadine (*maison*)
Aiguillette d'ananas au basilic
Crème chocolat ou crème vanille
Ile flottante à la rose
Macarons assortis
Pâtes de fruits rouges
Mousse au chocolat, éclats de noisettes
Yaourts assortis aux fruits et bios
Assortiments de fruits secs bios

80 €TTC par personne

MENU ENFANT

jusqu'à 12 ans



COCKTAIL

- 6 pièces par enfant (*identiques à celles des adultes*)
- 2 boissons non alcoolisées par enfant

DÎNER (*un plat, un dessert et une boisson au choix*)

PLAT

- le First junior steak haché, frites
- ou*
- Blanc de volaille rôti, pommes purée
- ou*
- Penne rigate bolognaise

DESSERT

- Chaud-cola Tanzanie
- ou*
- Salade de fruits frais aux pistaches
- ou*
- 2 palets au choix :
Parfum de nos glaces : vanille Bourbon de Madagascar, café,
caramel à la fleur de sel
Parfum de nos sorbets : chocolat, figues de Solliès, thé à la mirabelle

Collection de jus de fruits Alain Milliat ou 1/2 eau minérale

60 €TTC par enfant

OPTIONS SUPPLÉMENTAIRES



- Coupe de Champagne : 16€
- Open bar une heure avec Champagne : 37€
- Ajout de canapés au cocktail : 3€ par pièce
- Animation cocktail : 20€
- Plat supplémentaire : 25€
- Fromage : 11€
- Pièce montée : 20€
- Décoration florale : 10€

- Open bar 2 heures après le dîner sans Champagne : 36€
- Open bar 3 heures après le dîner sans Champagne : 42€

- Open bar 2 heures après le dîner avec Champagne : 49€
- Open bar 3 heures après le dîner avec Champagne : 57€

Prix TTC par personne