



# Menu n°1

---

TARIF COCKTAIL : 19€/PERS. HT

*En dessous de 100 personnes un tarif supplémentaire sera appliqué*

## COCKTAIL 16 PIÈCES DONT 2 ANIMATIONS

---

Pour un cocktail apéritif d'une durée de 2 heures et un repas sans entrée :

### NOS PIÈCES SALÉES FROIDES :

- Wraps jambon sec et tomate séchée
- Club polaire jambon truffé et mascarpone à la moutarde
- Navette façon pain bagnat
- Clafoutis de petits pois et crackers aux graines
- Puits de concombre et rilette de thon au citron
- Macaron au foie gras
- Sablé au parmesan, rouget snacké et poivron
- Maki de St Jacques mariné à la betterave et moutarde japonaise

### NOS PIÈCES SALÉES CHAUDES :

- Grenaille façon tartiflette
- Mini burger de bœuf, sauce moutarde au miel et reblochon
- Quenelle de St Jacques et champignons noirs
- Brochette de gambas à l'ananas

### 2 ANIMATIONS CULINAIRES À CHOISIR PARMIS

Plancha, notre chef réalise la cuisson d'un assortiment de viande et poisson servi avec différentes sauces

Tacos, réalisation de mini tacos devant vos invités

Nordique, découpe de saumon fumé servi sur un blinis avec une crème au raifort

Foie gras, découpe de terrine de foie gras accompagné de chutney et servi sur un toast



TARIF REPAS : 36€/PERS. HT

*en dessous de 100 personnes un tarif supplémentaire sera appliqué*

## LES PLATS CHAUDS AU CHOIX

---

Demi magret de canard sauce bigarade, lingot de polenta et pommes fruits rôties  
Suprême de volaille au thym, écrasé de pommes de terre aux herbes et moelleux de courgettes  
Grenadin de veau aux cèpes, crêpe ardéchoise et mélange de légumes +2€/pers  
Filet de dorade à l'orange, fenouil braisé et crémeux de patate douce +2€/pers  
Pavé de lieu jaune au champagne, palet de polenta et légumes provençaux

PLATEAU DE FROMAGE DE SAISON  
ACCOMPAGNÉ DE VERRINE DE FROMAGE BLANC SUR CHAQUE TABLE

---

## EXEMPLE DE BUFFET DE DESSERTS

---

Choux façon paris-brest  
Assortiment de tartelettes (fruits, citron, praline...)  
Assortiment de macarons  
Brochette de fruits de saison  
Dôme poire et financier au miel  
Croustillant chocolat praliné

## DESSERTS À L'ASSIETTE +2€ TTC/PERS.

---

Assiette gourmande (mac-cœur à la framboise, croustillant chocolat noisette, crème brûlée pistache et choux vanille)  
Entremet méditation (bavaroise vanille et noisettes caramélisées)  
Croustillant chocolat praliné, quenelle de glace vanille

## LE PAIN

---

Boule de pain  
Pain tranché aux noix pour le fromage  
Pain tranché de campagne en réassort



## Menu n°2

---

TARIF COCKTAIL : 16€/PERS. HT

*En dessous de 100 personnes un tarif supplémentaire sera appliqué*

### COCKTAIL 12 PIÈCES DONT 1 ANIMATION

---

Pour un cocktail apéritif d'une durée de 1H30 et un repas avec entrée

#### NOS PIÈCES SALÉES FROIDES :

- Pince betterave et mimosa d'œuf
- Rigatoni safrané au thon et citron
- Mini chou au crabe et pamplemousse
- Brochette tomate, mozzarella et basilic
- Salade césar revisité
- Wraps volaille curry
- Macaron au foie gras
- Pain bretzel tzatziki et saumon fumé

#### NOS PIÈCES SALÉES CHAUDES :

- Mini burger de bœuf, sauce barbecue, morbier et lard
- Accras de morue
- Mini croque monsieur au jambon

#### 1 ANIMATION CULINAIRE À CHOISIR PARMIS :

- Plancha, notre chef réalise la cuisson d'un assortiment de viande et poisson servi avec différentes sauces
- Tacos, réalisation de mini tacos devant vos invités
- Nordique, découpe de saumon fumé servi sur un blinis avec une crème au raifort
- Foie gras, découpe de terrine de foie gras accompagné de chutney et servi sur un toast



TARIF REPAS : 43€/PERS. HT

*en dessous de 100 personnes un tarif supplémentaire sera appliqué*

### LES ENTRÉES AU CHOIX

---

Tartare de St Jacques et crémeux de petits pois

Gravlax de saumon et légumes croquants

Crème de lentilles, œuf poché et chantilly au lard

Terrine de foie gras, chutney de mangues et petites brioches tièdes +2€/ pers

### LES PLATS CHAUDS AU CHOIX

---

Demi magret de canard sauce bigarade, lingot de polenta et pommes fruits rôties

Suprême de volaille au thym, écrasé de pommes de terre aux herbes et moelleux de courgettes

Grenadin de veau aux cèpes, crêpe ardéchoise et mélange de légumes +2€/ pers

Filet de dorade à l'orange, fenouil braisé et crémeux de patate douce +2€/ pers

Pavé de lieu jaune au champagne, palet de polenta et légumes provençaux

### PLATEAU DE FROMAGE DE SAISON

accompagné de verrine de fromage blanc sur chaque table

---

### EXEMPLE DE BUFFET DE DESSERTS

---

Choux façon paris-brest

Assortiment de tartelettes (fruits, citron, praline...)

Assortiment de macarons

Brochette de fruits de saison

Dôme poire et financier au miel

Croustillant chocolat praliné

### DESSERTS À L'ASSIETTE +2€ TTC/PERS.

---

Assiette gourmande (mac-cœur à la framboise, croustillant chocolat noisette, crème brûlée pistache et choux vanille)

Entremet méditation (bavaroise vanille et noisettes caramélisées)

Croustillant chocolat praliné, quenelle de glace vanille

### LE PAIN

---

Boule de pain | Pain tranché aux noix pour le fromage | Pain tranché de campagne en réassort



# Les Boissons

TARIF COCKTAIL : 16€/PERS. HT

*En dessous de 100 personnes un tarif supplémentaire sera appliqué*

## NOS SOFTS

Forfait soft à volonté pour le cocktail 2€ TTC/ pers  
( coca-cola, jus de fruits, eaux plates et gazeuses)

Forfait soft à volonté pour le cocktail, repas et fin de soirée 3€ TTC/ pers  
( coca-cola, jus de fruits, eaux plates et gazeuses)

## NOTRE CAVE

Rouge AOP Côte du Rhône Les Murières .....	9€TTC/ bouteille 75Cl
Rouge AOP St Joseph Les Médières .....	19€/TTC bouteille 75Cl
Blanc Viognier les îles blanches .....	11€/TTC bouteille 75Cl
Blanc Côte du Rhône Sablet .....	19€/TTC bouteille 75Cl
Rosé Pays D'Oc Moment de plaisir .....	9€/TTC bouteille 75Cl
Rosé AOP Coteaux de Languedoc Puech haut prestige .....	19€/TTC bouteille 75Cl
Champagne Nicolas Feuillatte .....	25€/TTC bouteille 75Cl
Champagne De Venoge .....	30€/ TTC bouteille 75Cl
Ricard .....	25€/ TTC bouteille 1L
Whisk Jack Daniel's .....	30€/ TTC bouteille 1L
Rhum havana club blanc 3 ans .....	25€TTC bouteille 75Cl
Punch (25Cl/ personne) .....	2.5€/ personne
Sangria (25Cl/ personne) .....	2.5€/ personne
Crème de cassis .....	5€/ bouteille 70Cl

VOUS POUVEZ ÉGALEMENT PRÉVOIR D'APPORTER VOS BOISSONS  
QUE NOUS SERVIRONS SANS DROIT DE BOUCHON



# Le Service

---

## TARIF POUR 100 PERSONNES

*En dessous de 100 personnes, un supplément de 200 euros sera appliqué*

## NOS ÉQUIPES SE COMPOSENT

---

d'un serveur pour 30 personnes dont 1 maître d'hôtel,  
d'un cuisinier pour 80 personnes.

Vacation de service de 10 heures  
*(3 heures de mise en place, 6 heures de service et 1 heure de rangement)*

Au-delà, un tarif de 35 euros TTC par heures supplémentaires et par personnel restant sera appliqué.

Nous comptons 2 personnes à partir de 1H00 du matin jusqu'à votre départ

## LE TRAJET

---

Tarif jusqu'à 50km autour de Lyon, au-delà un tarif supplémentaire sera appliqué.

## LE MATÉRIEL

---

### NOUS PRÉVOYONS

le nappage blanc des tables de buffet et des tables pour le repas en blanc,  
les serviettes en tissus blanches,  
les verres gamme élégance pour le repas | les verres pour le cocktail,  
la vaisselle blanche et les couverts en inox pour chaque plat,  
le matériel de service et de cuisine nécessaire à la prestation.

### CE QUE VOUS DEVEZ PRÉVOIR

*(pour permettre à notre équipe de dresser vos tables)*

disposer les tables à la place que vous désirez avec les choses autour,  
les effets (centre de table, menu, nom des invités) disposés ensemble pour chaque table,  
le plan de tables.



## Menu Enfant

---

TARIF 12€ TTC/ENFANT

*Jusqu'à 10 ans.*

---

Assiette de crudités et charcuterie  
Nuggets de poulet et gratin dauphinois  
Yaourt  
Fondant au chocolat

## Plateau-repas Technicien

---

TARIF 18€ TTC/PERS.

*Jusqu'à 10 ans.*

---

Entrée, plat, fromage et dessert

## Nos Options

---

WEDDING CAKE

---

TARIF 300€ TTC/ 120 PERS. | 2 parfums au choix : chocolat, fraise, framboise, mangue ou passion

FONTAINE DE CHAMPAGNE

---

TARIF 50€ TTC/ 100 PERS. | coupes et structure, hors champagne

MANGE DEBOUT

---

TARIF 20€ TTC/ PCE.



# La Dégustation

---

## SUR RENDEZ-VOUS

*Une dégustation est envisageable sur RDV 15 jours à l'avance.*

*Elle vous sera offerte dans le cas où une suite favorable serait donné au projet, sinon elle sera facturée 25€ TTC par personne.*

---

## NOUS VOUS FERONT DÉGUSTER :

Un assortiment de pièce cocktail

2 choix d'entrées

3 choix de plats chauds

Un assortiment de desserts

# Le Programme

---

## À CONVENIR ENSEMBLE

*Pour un cocktail long et repas sans entrée*

---

15H : Arrivée de notre équipe et mise en place

18H : Accueil de vos convives et ouverture du cocktail

20H30 : Début du dîner

23H30 : Buffet de desserts, ouverture de la soirée

1H00 : Fin de notre prestation, heures supplémentaires à convenir

# Les Modalités

---

Un chèque d'acompte de 40% à la signature du contrat

Un chèque d'acompte de 40% 30 jours avant la réception avec le nombre définitif d'invités

Un chèque de la somme restante le jour de la prestation