

Déjeuners ou dîners privés



Un cadre exceptionnel pour vos réceptions...

Pour vos déjeuners ou dîners au restaurant, réceptions, nos salons peuvent vous accueillir ainsi que le restaurant La Faisanderie qui vous sera entièrement réservé.

Aux beaux jours, vous pourrez profiter de sa terrasse, avec vue sur le parc.

Une cuisine raffinée, un service et une organisation sans fausse note assurent le succès de vos manifestations.

Nouveauté

Nous vous proposons de composer vous-même votre déjeuner ou dîner en choisissant parmi notre sélection :

- un apéritif,
- un menu,
- un forfait vins pour accompagner votre repas.

Déjeuners ou dîners privés – *Apéritifs au choix*



Elaborez vous-même votre prestation sur-mesure !

Apéritifs

- | | |
|---|------------|
| • Kir vin blanc | 6.50 € ht |
| • Coupe de Champagne | 11 € ht |
| • Verre de vin moelleux (Loupiac) pour accompagner votre foie gras | 7.50 € ht |
| • Open bar Champagne avec alcools divers, vins blancs et rouges, assortiments salés | 16.50 € ht |

Cocktails apéritifs (durée maximum 1 heure)

- | | |
|--|------------|
| • Cocktail apéritif 4 pièces salées
avec softs + vins + alcools | 12.50 € ht |
| avec softs + vins + alcools + Champagne | 19.50 € ht |
| • Cocktail apéritif 6 pièces salées
avec softs + vins + alcools | 19.50 € ht |
| avec softs + vins + alcools + Champagne | 26.50 € ht |

En option

- | | |
|-----------------------------------|--------|
| 3 feuilletés | 5 € ht |
| 2 verrines | 5 € ht |
| 1 mise en bouche (servie à table) | 5 € ht |
| 4 pièces de canapés | 9 € ht |

Déjeuners ou dîners privés - 4 menus au choix et 3 forfaits vins au choix

MENU CHAMILLARD 32.50 € ht

Entrée

Aspic de légumes croquants aux herbes,
sauce gribiche

Plat

Suprême de pintade rôti,
poêlée de légumes de saison

Dessert

Tartelette abricots, smoothie framboise lavande

Eaux minérales
Café et mignardises

MENU COUBERTIN 49.50 € ht

Entrée

Brochette de gambas,
quinoa façon taboulé

Plat

Carré d'agneau rôti au jus,
tian de légumes

Dessert

Moelleux au chocolat,
crème anglaise infusée à la menthe

Eaux minérales
Café et mignardises

MENU FAISANDERIE 39.50 € ht

Entrée

Moussaka d'aubergine, pesto rosso

Plat

Saumon mi-fumé,
beurre blanc et courgettes poêlées

Dessert

Pannacotta mangue ananas

Eaux minérales
Café et mignardises

MENU ROLAND-GARROS 55.50 € ht

Entrée

Terrine de foie gras de canard mi-cuit,
granité pomme

Plat

Grenadin de veau aux arômes chocolat,
gâteau de carottes

Fromages affinés

Dessert

Feuilleté aux fraises, crème mascarpone

Eaux minérales, café et mignardises

Nos forfaits vins

Forfait vins n°1 11 € ht
Cheverny, Domaine Maison Père et fils
Bordeaux, Le Fruit de Château Cablanc

Forfait vins n°2 15.50 € ht
Chardonnay du Pays d'Oc, Le Sudiste
Lussac Saint-Emilion, Château Fleur Terrien

Forfait vins n°3 21 € ht
Chablis, Domaine de Vauroux
David Duban, Bourgogne Hautes Côtes de Nuits

Choix du menu identique pour l'ensemble des convives.

Buffets



Un cadre exceptionnel pour vos réceptions...

Pour faciliter les échanges et les interactions entre vos convives, nos buffets peuvent vous être servis dans notre restaurant La Faisanderie qui vous sera entièrement réservé.

Aux beaux jours, vous pourrez profiter de sa terrasse, avec vue sur le parc.

Lors des plus belles journées, notre pergola accueillera votre manifestation pour votre plus grand plaisir.

Buffet classique

52 € ht par personne

Entrées

Corbeille de légumes croquants,
sauces condiments
Salade de haricots verts et copeaux de parmesan
Salade de riz façon niçoise
Aiguillettes de saumon marinées à l'aneth
Taboulé
Soupe froide en verrine

Plats chauds

Sauté de poulet façon tajine,
citron, olive, semoule
Nage de saumon et légumes safranés

Buffet de gourmandises

Pannacotta, coulis de fruits rouges
Fondant trois chocolats
Salade de fruits du verger
Assortiment d'entremets

Boissons

Vin (1 bouteille pour 3 personnes) ou soft
Eau minérale
Café

En option (supplément par personne)

Cocktails apéritifs

Cocktail apéritif 4 pièces salées
avec softs + vins + alcools 12.50 € ht
avec softs + vins + alcools + Champagne 19.50 € ht

Cocktail apéritif 6 pièces salées
avec softs + vins + alcools 19.50 € ht
avec softs + vins + alcools + Champagne 26.50 € ht

Plat chaud servi à table 9 € ht

Fromage 6 € ht



Buffet barbecue



50 € ht par personne

Entrées

Assortiments de crudités et ses sauces
 Salade de haricots verts et copeaux de parmesan
 Salade de riz aux fruits de mer
 Pâtes aux tomates confites et mozzarella
 Gaspacho andalou
 Vichyssoise

Plats chauds

Brochette de bœuf provençale
 Travers de porc laqués
 Pilons de volaille marinés aux épices douces
 Merguez

Garniture

Pommes grenailles et haricots verts

Buffet de gourmandises

Assortiment de mini-entremets

Boissons

Vin rosé (1 bouteille pour 3 personnes) ou soft
 Eau minérale
 Café

En option (supplément par personne)

Cocktails apéritifs

Cocktail apéritif 4 pièces salées
 avec softs + vins + alcools 12.50 € ht
 avec softs + vins + alcools + Champagne 19.50 € ht

Cocktail apéritif 6 pièces salées
 avec softs + vins + alcools 19.50 € ht
 avec softs + vins + alcools + Champagne 26.50 € ht

Fromage 6 € ht

Prestation valable aux beaux jours.

Options *(tarifs s'entendant hors taxes)*

Ateliers gourmands (50 pièces)

Nos chefs assemblent et cuisinent les recettes devant les convives.

Foie gras poêlé à la marmelade de rhubarbe	410 €
Saumon mariné à la vanille	410 €
Brochette de fruits au chocolat chaud	310 €
Fruits déguisés	310 €
Panacotta	310 €

Autour des saveurs...

Mini sorbet (prix par personne)	3 €
Macarons (3 pièces par personne)	8.50 €
Corbeille de fruits (prix par personne)	10 €
Fromages	6 €

Autour d'une soirée dansante...

(fin de soirée à 0h30)

Disc jockey de 19h à 0h30	875 €
Open bar softs	9 €
Open bar softs + alcools	12 €
Open bar softs + Champagne	17 €
Open bar softs + alcools + Champagne	20 €

Autour de la fête...

sur devis

Casino du chocolat, café et spiritueux
Casino du vin
Billard
Jeux en bois
Caricaturiste
Portraitiste
Borne photos
Magicien

Matériel audiovisuel

Vidéo projecteur	150 €
Ordinateur portable	250 €
Sonorisation + 1 micro main HF	300 €
Micro main HF	sur devis
Tout autre matériel	sur devis

Décoration de table

Centre de table rond (à partir de)	25 €
Verrines photophores (30 pièces)	95 €

Hôtesse

Vacation 4 heures	140 €
A l'heure (entre 8h et minuit)	40 €
A l'heure (entre minuit et 8h)	50 €

Technicien

sur devis