



FORFAIT SAINT-CLOUD

Tarif par personne : 46 € HT

Notre prestation comprend :

- L'apéritif et le menu (entrée, plat, dessert, boissons).
- La location des salons incluant le personnel et le matériel nécessaires, de 12h à 15h.

FORFAIT LA FAISANDERIE

Tarif par personne : 75 € HT

Notre prestation comprend :

- Le cocktail apéritif et le menu (mise en bouche, entrée, plat, duo de fromages, dessert, boissons).
- La location des salons incluant le personnel et le matériel nécessaires, de 12h à 15h.

FORFAIT CHAMILLARD

Tarif par personne : 58,50 € HT

Notre prestation comprend :

- Le cocktail apéritif et le menu (entrée, plat, assortiment de fromages, dessert, boissons).
- La location des salons incluant le personnel et le matériel nécessaires, de 12h à 15h.



FORFAIT SAINT-CLOUD

Apéritif

Kir vin blanc, mélanges salés
(feuilletés, mélange fruité salé, olives marinées)

Menu 1

Tarte fine aux légumes marinés

~~~

Suprême de pintade fermière  
à la graine de moutarde de Meaux

~~~

Macaron glacé framboise

Menu 2

Ravioles du Royan, émulsion aux fines herbes

~~~

Filet de bar sauce pistache, pommes écrasées

~~~

Biscuit amande chocolat griottes

Vin (1 btle pour 3 personnes)

Eau minérale (1 btle pour 5 personnes)

Thé, café, infusion et mignardises

FORFAIT CHAMILLARD

Apéritif

Coupe de champagne, deux mises en bouche

Menu 1

Foie gras en fine gelée de poireaux

~~~

Pavé de cabillaud rôti, légumes du sud

~~~

Fromages frais aux herbes, caramel romarin

~~~

Le tout chocolat, sucs d'oranges épicées

#### *Menu 2*

Artichaut façon tiramisu et légumes croquants

~~~

Cuisse de canard fondante, pommes écrasées

~~~

Tome de brebis, confiture de cerise noire

~~~

Pomme façon tatin et crème vanillée

Vin (1 btle pour 3 personnes)

Eau minérale (1 btle pour 5 personnes)

Thé, café, infusion et mignardises



FORFAIT LA FAISANDERIE

Cocktail apéritif

Coupe de champagne
jus de fruits, Perrier, Coca Cola, Schweppes
accompagnés de 4 canapés salés et 2 mise en bouche

Menu 1

Finger de foie gras, chutney de fenouil
~~~  
Dos de sandre snacké, asperges et pois gourmands  
~~~  
Fromages affinés
~~~  
Sablé chocolat framboise et son sorbet

### *Menu 2*

Saumon mi fumé, beurre d'agrumes  
~~~  
Grenadin de veau aux morilles, petit gratin
~~~  
Blanc manger roquefort et poire  
~~~  
Moelleux chocolat, glace vanille bourbon

Vin (1 btle pour 3 personnes)
Eau minérale (1 btle pour 5 personnes)
Thé, café, infusion et mignardises

Décoration de table

- Centre de table rond à partir de 25 €
- Menu personnalisé 6 €
- Verrines (30 pièces) 95 €

Ateliers gourmands

Nos chefs assemblent et cuisinent les recettes devant les convives

- Foie gras poêlé à la marmelade de rhubarbe 360 €
- Saumon mariné à la vanille 360 €
- Brochette de fruits au chocolat chaud 270 €
- Fruits dégustés 270 €
- Panacotta 270 €

Matériel audiovisuel

- Écran 1,80 m x 1,80 m 22,93 €
- Écran 2,40 m X 2,40 m 57,33 €
- Écran 3,20 m x 2,40 m 68,80 €
- Écran plat TFT 17 pouces 139,89 €
- Vidéo projecteur LCD EPSON 286,67 €
- Ordinateur Compact Presario 315,33 €
- Magnétoscope Sony Béta SP 1200 139,89 €
- Micro main HF Sennheiser 87,15 €
- Régie technique 114,67 €
- Caméscope numérique avec trépied 110,08 €
- Moniteur / TV Thomson 27" écran plat format 16/9 avec support 103,20 €

Animations ludiques sur devis

- Casino (classique ou œnologique)
- Ateliers jeux (mini circuits F1, jeux en bois)
- Œnologie
- Dégustations (Cognac, café, chocolat, cigares)

Animations musicales sur devis

- Piano bar jazz
- Chanteuse et orchestre
- Disc Jockey
- Groupe de Rythm'n Blues

Animations artistiques sur devis

- Caricaturiste
- Portraitiste
- Magicien
- Mentaliste

Hôtesse

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

Assistance technique

- Du lundi au vendredi
- A l'heure (avant 8h) 75,33 €
 - A l'heure (de 8h à 20h) 60 €
 - A l'heure (après 20h) 75,33 €
- Le samedi de 8h à 16h 75,33€