

## Formule tout inclus « BUTTES CHAUMONT »

### HAUT DE GAMME



**146€**

minimum 100 pers.  
Tarif 2015

- o Location des lieux de 17h à 4h
- o Cocktail 12 pièces/pers.
- o Repas (entrée, plat 2 légumes, fromage, vins, 1 pièce montée + buffet des 7 desserts)
- o DJ
- o Centres de tables (7 au choix)
- o Décoration tunnel (lanternes + bougies)
- o Surveillance du parking jusqu'à 4h

*Votre apport éventuel du Champagne sans aucun droit de bouchon*  
*Personnalisation du cocktail possible (thème Italien, Portugais...)*  
*Possibilité de prestations Casher et Halal.*



## Cocktail 12 pièces par personne

*Whisky inclus (1 bouteille pour 30 personnes)*

*Eau minérale – gazeuse – Jus d'orange – Coca-cola à discrétion*

### 2 PRÉDÉLICES VARIÉS

*Duo de saumon, Caviar d'aubergine, Roulé black and white aux truffes, Le tout-carotte, Moelleux tomate et douceur d'artichaut, Foie gras aux citrons confit, Poulet oriental, Pointes d'asperges*

### 2 CROUSTILLES ET BRUSCHETTAS

*Croustille tomate-basilic, Pissaladière rouget et légumes, Bœuf au thym,*

### 3 FANTAISIES PRESTIGES FROIDES

*Aumônière d'œuf et crème de saumon, Aumônière de légumes, Saint-Jacques Yuzu, Pic de bœuf au parmesan, Huître au caviar, Cuillère de homard, Réglette de gaspacho Andalou, Langoustine au safran, Compotée de tomates fraîches, chèvre, assaisonné et pistou en verrine, Bonbon de foie gras au chocolat pétillant, Caroline au pistou et artichaut barigoule, Pince mie grison et pois gourmand, Duo de mangue et tourteaux, Smoothie pomme verte aneth et saumon fumé, Banderille d'artichaut mascarpone et truffe, Saint-Jacques marinée à la grenade et feuille parmesan (suppl. 1€), Pomme d'amour au foie gras et au Sauternes, Brochette de féta et aubergine...*

### 3 FANTAISIES CLASSIQUES CHAUDES

*Pizza, Pruneau bacon, Chou escargot, Kefte en pic, Feuilleté tandoori, Feuilleté de caille, Croustade aux poireaux  
Chou fromage, Croustini au chèvre et pignons*

### 2 PAINS EN FINGER CUBE

*Assortiment de 5 variétés, Saumon fumé, Duo de canard, Légumes pâtisson mascarpone, Poivrons doux, Mozzarella et Bresaola*

## Entrées froides

*Salade de caille aux perles de foie gras*

*Asperges vertes, œuf poché et saumon fumé*

*Brandade de morue en légèreté et velouté d'asperges*

*Saumon fumé et son velouté de petits pois à la menthe*

*Opéra de Saint-Jacques et sa crème acidulée*

*Foie gras confit en marbré et chutney de noix*

ou

## Entrées chaudes

*Soufflé de rascasse au coulis de homard*  
*Soufflé de lieu au cœur coulant de langoustine*  
*Ombrine côtière au Vermouth et à l'oseille*  
*Filet de rouget grondin, soufflé de homard, sauce Champagne*  
*Dos de saumon braisé au champagne*  
*Croustillant de canard, fraîcheur de légumes, chutney de pamplemousse*

## Viandes

*Suprême de poularde aux cèpes et champignons des bois*  
*Aiguillettes de canard aux poires et miel d'acacia*  
*Véritable agneau de 7H et ses légumes braisés au sautoir (suppl. 2.50€)*  
*Gigonette de pintade farcie à l'ancienne sauce madère*  
*Fondant de canard en habit vert*  
*Cuisse de volaille confite basquaise au piment d'Espelette*  
*Canard de Rouen en deux cuissons, saveurs d'été*  
*Charlotte d'agneau et son jus corsé ou à l'aubergine*

Plats servis avec 2 garnitures de votre choix

## Légumes

<i>Gratin dauphinois</i>	<i>Bayaldi de légumes du soleil</i>
<i>Mousseline aux olives</i>	<i>Risotto grains de pâtes aux petits légumes</i>
<i>Mousse de céleri</i>	<i>Cannelloni de pomme de terre aux herbes fraîches</i>
<i>Crêpe aux épinards</i>	<i>Brochette de légumes</i>
<i>Pommes sautées provençales</i>	<i>Grenailles sautées aux herbes</i>
<i>Soufflé de courgettes</i>	

## Plateau de fromages (6 Sortes)

*Affinés par Éric LEFEBVRE, Fromagerie de Paris, Meilleur ouvrier de France*

### Buffet des 7 desserts

*(Voir liste en fin de documentation)*

+

### 1 Pièce montée

*Choux ou Macarons ou Caroline ou Wedding cake*

## Café/ Thé

### Vins

*À discrétion durant le dîner (C'est-à-dire de l'entrée à la fin du fromage)*

*Sauvignon blanc "Esprit de Bourgeois" Chavignol Ou Private Gallery Blanc*  
*Ou Domaine de Rochebin- Macon Azé, Chardonnay*

Et

*Vin de pays des côtes de Gascogne "Domaine Dubosc-Montplaisir" Ou Private Gallery Rouge Ou Petit Bourgeois rouge*



## Formule tout inclus « MARRONNIERS »

### HAUT DE GAMME



**152.50€**

minimum 100 pers.

Tarif 2015

- o Location des lieux de 17h à 4h
- o Cocktail 18 pièces/pers. (dont 1 atelier culinaire)
- o Repas (plat 2 légumes, fromage, vins, 1 pièce montée + buffet des 7 desserts, 1 animation sucrée)
- o DJ
- o Centres de tables (7 au choix)
- o Décoration tunnel (lanternes + bougies)
- o Surveillance du parking jusqu'à 4h

**Votre apport éventuel du Champagne sans aucun droit de bouchon**

Personnalisation du cocktail possible (thème Italien, Portugais...)

Possibilité de prestations Casher et Halal.

## Cocktail 18 pièces par personne

Whisky inclus (1 bouteille pour 30 personnes)

Eau minérale – eau gazeuse – Jus d'orange – Coca-cola à discrétion

### 3 PREDELICES VARIES

Duo de saumon, Caviar d'aubergine, Roulé black and white aux truffes, Le tout-carotte, Moelleux tomate et douceur d'artichaut, Foie gras aux citrons confits, Poulet oriental, Pointes d'asperges

### 3 CROUSTILLES ET BRUSCHETTAS

Croustille tomate-basilic, Pissaladière rouget et légumes, Bœuf au thym,

### 7 FANTAISIES PRESTIGES

#### Pièces chaudes

Beignet de calamar, Jambonneau de caille farci, Risotto aux cèpes, Pépite de foie gras à la vanille et chutney d'ananas, Acras de morue, Bouchée escargot, Croustille calamars gambas, Velouté de châtaignes et pépites de foie gras, Grenaille nordique, Gambas en habit doré, Calisson à la tomate, Pic de volaille aux épices rouges, Bonite au sésame, Risotto carotte, Gambas rougail,...

#### Pièces froides

Aumônière d'œuf et crème de saumon, Aumônière de légumes, Saint-Jacques Yuzu, Pic de bœuf au parmesan, Huître au caviar, Cuillère de homard, Réglette de gaspacho Andalou, Langoustine au safran, Compotée de tomates fraîches, chèvre assaisonné et pistou en verrine, Bonbon de foie gras au chocolat pétillant, Caroline au pistou et artichaut barigoule, Pince mie grison et pois gourmand, Pince mie pois gourmand magret fumé, Smoothie pomme verte aneth et saumon fumé, Banderille d'artichaut mascarpone et truffe Saint-Jacques marinée à la grenade et feuille parmesan (suppl. 1€), Brochette de féta et aubergine, Pomme d'amour au foie gras et au Sauterne, Duo de mangue et tourteaux, Damier au 2 foie gras, Croque Serano duo de basilic, Saumon snacké japonaise, spirale en duo grison et bresaola...

### 3 PAIN EN FINGER CUBE (Assortiment de 5 variétés)

Saumon fumé, Duo de canard, Légumes pâtisson mascarpone, Poivrons doux, Mozzarella et Bresaola

## 1 Atelier culinaire au choix (Valeur de 2 pièces/ pers)

(Voir liste en fin de documentation)

## Plats chauds

Jarret de veau confit aux petits légumes et servi dit "à la russe" (découpé en salle)  
Charlotte d'agneau et son jus corsé ou à l'aubergine  
Magrets de caille à la crème de foie gras  
Pavé de canette au Saint-Émilien  
Magret de canard aux poires et au miel d'acacia  
Bar aux légumes du soleil (suppl. 2,20 €)  
Suprême de poularde aux cèpes  
Véritable agneau de 7H et ses légumes braisés au sautoir  
Brochette de canard et langoustine sauce aigre douce  
Cuisseau de cochon de lait braisé à l'ancienne (découpé en salle)  
Pavé de veau aux cèpes  
Fondant de canard et foie gras en habit vert  
"La Gournay", véritable poularde de Gournay, entièrement désossée, farce fine aux légumes, flûte de foie gras et son jus court, accompagnée de girolles et d'une garniture à choisir.  
Canard de Rouen en deux cuissons, saveurs d'été

Plats servis avec 2 garnitures de votre choix

## Légumes

Gratin dauphinois	Risotto grains de pâtes aux petits légumes
Mousseline aux olives	Pomme de terre farcie à la mousseline de patates douces
Crêpe aux épinards	Bouquetière de légumes
Purée aux truffes (Suppl. 3,00 €)	Gratin Montfermeil
Pommes sautées provençales	Brochette de légumes
Fricassée de champignons sauvages	Grenailles sautées aux herbes
Soufflé de courgettes	Poêlée de girolles
Bayaldi de légumes du soleil	
Tatin de pommes	

## Plateau de fromages (6 Sortes)

Affinés par Éric LEFEBVRE, Fromagerie de Paris, Meilleur ouvrier de France

**Buffet des 7 desserts** + **1 pièce montée**  
(Voir liste en fin de documentation) Choux **Ou** Macarons **Ou** Caroline **Ou** Wedding cake

## 1 Animation dessert au choix

(Voir liste en fin de documentation)

## Café/ Thé

### Vins

à discrétion durant le dîner (C'est-à-dire du plat à la fin du fromage)

Bordeaux « Château d'Arricaud » Graves **Ou** Bordeaux « Château Layauga-Duboscq Médoc  
**Ou** Vin de pays des côtes de Gascogne "Domaine Dubosc-Montplaisir" **Ou** Private Gallery Rouge  
**Ou** Petit Bourgeois rouge



Formule tout inclus « **ORANGERIE** »

**HAUT DE GAMME**



**155€**

minimum 100 pers.

Tarif 2015

- o Location des lieux de 17h à 4h
- o Cocktail 12 pièces/pers. (dont 1 atelier culinaire)
- o Repas (entrée, plat 2 légumes, fromage, vins, 1 pièce montée + buffet des 7 desserts)
- o DJ
- o Centres de tables (7 au choix)
- o Décoration tunnel (lanternes + bougies)
- o Surveillance du parking jusqu'à 4h

**Votre apport éventuel du Champagne sans aucun droit de bouchon**  
 Personnalisation du cocktail possible (thème Italien, Portugais...)  
 Possibilité de prestations Casher et Halal.

## Cocktail 12 pièces par personne

*Whisky inclus (1 bouteille pour 30 personnes)*

*Eau minérale – eau gazeuse – Jus d'orange – Coca-cola à discrétion*

### 2 PREDELICES VARIES

*Duo de saumon, Caviar d'aubergine, Roulé black and white aux truffes, Le tout-carotte, Moelleux tomate et douceur d'artichaut, Foie gras aux citrons confits, Poulet oriental, Pointes d'asperges*

### 2 CROUSTILLES ET BRUSCHETTAS

*Croustille tomate-basilic, Pissaladière rouget et légumes, Bœuf au thym,*

### 5 FANTASIES PRESTIGES

#### Pièces chaudes

*Beignet de calamar, Jambonneau de caille farci, Risotto aux cèpes, Pépite de foie gras à la vanille et chutney d'ananas, Acras de morue, Bouchée escargot, Croustille calamars gambas, Velouté de châtaignes et pépites de foie gras, Grenaille nordique, Gambas en habit doré, Calisson à la tomate, Pic de volaille aux épices rouges, Bonite au sésame, Risotto carotte, Gambas rougail,...*

#### Pièces froides

*Aumônière d'œuf et crème de saumon, Aumônière de légumes, Saint-Jacques Yuzu, Pic de bœuf au parmesan, Huître au caviar, Cuillère de homard, Réglette de gaspacho Andalou, Langoustine au safran, Compotée de tomates fraîches, chèvre assaisonné et pistou en verrine, Bonbon de foie gras au chocolat pétillant, Caroline au pistou et artichaut barigoule, Pince mie grison et pois gourmand, Pince mie pois gourmand magret fumé, Smoothie pomme verte aneth et saumon fumé, Banderille d'artichaut mascarpone et truffe Saint-Jacques marinée à la grenade et feuille parmesan (suppl. 1€), Brochette de fêta et aubergine, Pomme d'amour au foie gras et au Sauterne, Duo de mangue et tourteaux, Damier au 2 foie gras, Croque Serano duo de basilic, Saumon snacké japonaise, spirale en duo grison et bresaola...*

### 1 PAIN EN FINGER CUBE (Assortiment de 5 variétés)

*Saumon fumé, Duo de canard, Légumes pâtisson mascarpone, Poivrons doux, Mozzarella et Bresaola*

## 1 Atelier culinaire au choix (valeur de 2 pièces/pers)

*(Voir liste en fin de documentation)*

## Entrées froides

*Salade de jeunes volailles et langoustines au safran et légumes printaniers*

*Marguerite de Saint-Jacques aux petits légumes*

*Homard, Saint-Jacques et gambas sur fraîcheur de légumes*

Foie gras en trilogie  
 Opéra de Saint-Jacques et sa crème acidulée  
 Tartare de saumon aux agrumes et sa vinaigrette au miel et curry  
 Fraîcheur de caille et foie gras à la vinaigrette de noisette  
 Fond d'artichaut à la royale (Saint-Jacques, homard et langoustine) et sa sauce légère aux truffes  
 Foie gras aux raisins et abricots et saumon Français snaké  
 Crabe royal, tartare de courgettes et tarama maison

ou

## Entrées chaudes

Ravioles aux dés de homard à la crème de Sauternes Lotte au poivre doux	Filet de rouget grondin soufflé de homard, sauce champagne Turban de filet de sole à la mousse de Saint-Jacques
Foie gras poêlé à la vanille et chutney d'ananas Rosace de Saint-Jacques et sa crème d'herbes	Escalope de foie gras chaud sauce truffes Cocotte d'escargots et ravioles au thym à la crème de persil sur concassée de tomates
Panaché de poissons au champagne Filet de sole farci cardinal (Suppl. 3,00 €)	Croustillant de canard, fraîcheur légumes, chutney de pamplem

## Plats chauds

Jarret de veau confit aux petits légumes et servi dit "à la russe" (découpé en salle)	Brochette de canard et langoustine sauce aigre douce Cuisseau de cochon de lait braisé à l'ancienne (découpé en salle)
Charlotte d'agneau et son jus corsé ou à l'aubergine Magrets de caille à la crème de foie gras	Pavé de veau aux cèpes Fondant de canard et foie gras en habit vert
Pavé de canette au Saint-Émilien Magret de canard aux poires et au miel d'acacia	"La Gournay", véritable poularde de Gournay, entièrement désossée, farce fine aux légumes, Sa flûte de foie gras et son jus court, accompagnée de girolles et d'une garniture à choisir.
Bar aux légumes du soleil (suppl. 2,20 €) Suprême de poularde aux cèpes	Canard de Rouen en deux cuissons, saveurs d'été
Véritable agneau de 7H et ses légumes braisés au sautoir	

Plats servis avec 2 garnitures de votre choix

## Légumes

Gratin dauphinois Mousseline aux olives Crêpe aux épinards Purée aux truffes (Suppl. 3,00 €) Pommes sautées provençales Fricassée de champignons sauvages Soufflé de courgettes Bayaldi de légumes du soleil	Risotto grains de pâtes aux petits légumes Pomme de terre farcie à la mousseline de patates douces Brochettes de légumes Grenailles sautées aux herbes Gratin Montfermeil Bouquetière de légumes
---	---

## Plateau de fromages (6 sortes)

Affinés par *Éric LEFEBVRE*, Fromagerie de Paris, Meilleur ouvrier de France

## Buffet de desserts

(Voir liste en fin de documentation)

+

## 1 pièce montée

Choux **Ou** Macarons **Ou** Caroline **Ou** Wedding cake

## Café / Thé / Vins

À discrétion durant le dîner (C'est-à-dire de l'entrée à la fin du fromage)

Sauvignon blanc "Esprit de Bourgeois" Chavignol **Ou** Domaine de la Chevalière **Ou** Private Gallery  
**Ou** Domaine de Rochebin – Macon Azé, Chardonnay

Et

Bordeaux « Château d'Arricaud » Graves **Ou** Bordeaux « Château Layauga-Duboscq Médoc  
**Ou** Vin de pays des côtes de Gascogne "Domaine Dubosc-Montplaisir" **Ou** Private Gallery Rouge  
**Ou** Petit Bourgeois rouge



Formule tout inclus « CHATEAU »

HAUT DE GAMME



**156€**

minimum 100 pers.

Tarif 2015

- o Location des lieux de 17h à 4h
- o Cocktail 14 pièces/pers. (dont 1 atelier culinaire)
- o Repas (mise en bouche, plat 2 légumes, fromage vins 1 pièce montée + buffet des 7 desserts, 1 animation sucrée)
- o DJ
- o Centres de tables (7 au choix)
- o Décoration tunnel (lanternes + bougies)
- o Surveillance du parking jusqu'à 4h

**Votre apport éventuel du Champagne sans aucun droit de bouchon**

*Personnalisation du cocktail possible (thème Italien, Portugais...)*

*Possibilité de prestations Casher et Halal.*

## Cocktail 14 pièces par personne

*Whisky inclus (1 bouteille pour 30 personnes)*

*Eau minérale – gazeuse – Jus d'orange – Coca-cola à discrétion*

### 2 PREDELICES VARIES

*Duo de saumon, Caviar d'aubergine, Roulé black and white aux truffes, Le tout-carotte, Moelleux tomate et douceur d'artichaut, Foie gras aux citrons confits, Poulet oriental, Pointes d'asperges*

### 2 CROUSTILLES ET BRUSCHETTAS

*Croustille tomate-basilic, Pissaladière rouget et légumes, Bœuf au thym,*

### 5 FANTAISIES PRESTIGES

#### Pièces chaudes

*Beignet de calamar, Jambonneau de caille farci, Risotto aux cèpes, Pépite de foie gras à la vanille et chutney d'ananas, Acras de morue, Bouchée escargot, Croustille calamars gambas, Velouté de châtaignes et pépites de foie gras, Grenaille nordique, Gambas en habit doré, Calisson à la tomate, Pic de volaille aux épices rouges, Bonite au sésame, Risotto carotte, Gambas rougail,...*

#### Pièces froides

*Aumônière d'œuf et crème de saumon, Aumônière de légumes, Saint-Jacques Yuzu, Pic de bœuf au parmesan, Huître au caviar, Cuillère de homard, Réglette de gaspacho Andalou, Langoustine au safran, Compotée de tomates fraîches, chèvre assaisonné et pistou en verrine, Bonbon de foie gras au chocolat pétillant, Caroline au pistou et artichaut barigoule, Pince mie grison et pois gourmand, Pince mie pois gourmand magret fumé, Smoothie pomme verte aneth et saumon fumé, Banderille d'artichaut mascarpone et truffe Saint-Jacques marinée à la grenade et feuille parmesan (suppl. 1€), Brochette de féta et aubergine, Pomme d'amour au foie gras et au Sauterne, Duo de mangue et tourteaux, Damier au 2 foie gras, Croque Serano duo de basilic, Saumon snacké japonaise, spirale en duo grison et bresaola...*

### 3 PAINS EN FINGER CUBE (Assortiment de 5 variétés)

*Saumon fumé, Duo de canard, Légumes pâtisson mascarpone, Poivrons doux, Mozzarella et Bresaola*

## 1 Atelier culinaire au choix (valeur de 2 pièces par personne)

*(Voir liste en fin de documentation)*

## Mise en bouche froide

*Marguerite de Saint-Jacques et sa fondue de légumes*

*Foie gras tomate basilic*

*Opéra de Saint-Jacques et sa crème acidulée*

*Saumon fumé et son velouté de petits pois à la menthe*

Brandade en légèreté et sa crème verte d'asperges  
Ravioles aux dés de homard à la crème de Sauternes  
Turban de filet de sole et sa mousse de Saint-Jacques  
Crabe royal, tartare de courgettes et tarama maison  
Lotte aux poivrons rouges

Rouleau végétal au crabe, avocat, citron confit, herbe et  
crème acidulée

Foie gras aux raisins et abricots et saumon Français snaké  
Filet de rouget grondin, soufflé de homard, sauce Champagne  
Croustillant de canard, fraîcheur de légumes, chutney de pam

## Plats chauds

Jarret de veau confit aux petits légumes et servi dit "à la  
russe" (découpé en salle)  
Charlotte d'agneau et son jus corsé ou à l'aubergine  
Magrets de caille à la crème de foie gras  
Pavé de canette au Saint-Émilion  
Magret de canard aux poires et au miel d'acacia  
Bar aux légumes du soleil (suppl. 2,20 €)  
Suprême de poularde aux cèpes  
Véritable agneau de 7H et ses légumes braisés au sautoir

Brochette de canard et langoustine sauce aigre douce  
Cuisseau de cochon de lait braisé à l'ancienne (découpé en  
salle)  
Pavé de veau aux cèpes  
Fondant de canard et foie gras en habit vert  
"La Gournay", véritable poularde de Gournay, entièrement  
désossée, farce fine aux légumes, flûte de foie gras et son jus  
court, accompagnée de girolles et d'une garniture à choisir.  
Canard de Rouen en deux cuissons, saveurs d'été

Plats servis avec 2 garnitures de votre choix

## Légumes

Gratin dauphinois  
Mousseline aux olives  
Crêpe aux épinards  
Purée aux truffes (Suppl. 3,00 €)  
Pommes sautées provençales  
Fricassée de champignons sauvages  
Soufflé de courgettes  
Bayaldi de légumes du soleil  
Risotto grains de pâtes aux petits légumes

Pomme de terre farcie à la mousseline de patates  
douces  
Bouquetière de légumes  
Gratin Montfermeil  
Brochette de légumes  
Grenailles sautées aux herbes  
Tatin de pommes de terre  
Poêlée de girolles

## Plateau de fromages (6 sortes)

Affinés par *Éric LEFEBVRE, Fromagerie de Paris, Meilleur ouvrier de France*

### Buffet des 7 desserts

(Voir liste en fin de documentation)

+

### 1 pièce montée

Choux **ou** Macarons **ou** Caroline **ou** Wedding cake

### 1 Animation dessert au choix

(Voir liste en fin de documentation)

## Café / Thé

## Vins

à discrétion durant le dîner (C'est-à-dire de l'entrée à la fin du fromage)

Sauvignon blanc "Esprit de Bourgeois" Chavignol **Ou** Domaine de la Chevalière **Ou** Private Galery  
**Ou** Domaine de Rochebin – Macon Azé, Chardonnay

Et

Bordeaux « Château d'Arricaud » Graves **Ou** Bordeaux « Château Layauga-Duboscq Médoc  
**Ou** Vin de pays des côtes de Gascogne "Domaine Dubosc-Montplaisir" **Ou** Private Gallery Rouge  
**Ou** Petit Bourgeois rouge



## Prestations traiteurs comprises :

Assiette en porcelaine au choix (blanche ou filet doré)

Verrerie cristalline - Couvert en inox Vieux Paris

Nappe et serviette en tissu blanc damassé

Table et nappage de buffet

Décoration de buffet (décor à définir)

Matériel de cuisine (four, étuve et table d'office)

Service compris pour une durée de :

3 H de mise en place

Service effectif de 18h à 4h du matin

Rangement

Glace et glaçons à rafraîchir

Eau minérale – eau gazeuse – Jus de fruits – Coca-cola à discrétion (à discrétion du cocktail à la fin de soirée)

Whisky (1 bouteille pour 30 personnes)

Vins à discrétion durant le dîner (du début du repas, jusqu'à la fin du fromage)

Pain – Café - Thé

## Ateliers culinaires – salés

- **Pomme de terre chaude** (Rondelles de grenailles sautées, servies aux invités avec foie gras, saumon fumé et sauces variées)
- **Foie gras barbe à papa** (Sucettes de foie gras entourées de barbe à papa devant les invités)
- **Les tartines** (4 pains variés présentés en panier et tartinés devant les invités en fonction de leur goût : ~ ficelle aux olives et tapenade ~ pain aux noix, chèvre frais et ciboulette ~ pain seigle et tartare de poissons fins et citron jaune ~ pain d'épices et copeaux de foie gras)
- **Les ravioles** (Quadratino à la ricotta sautés au buffet devant les convives, accompagné d'une sauce au gorgonzola, d'une sauce tomate, basilic et parmesan)
- **Le Serrano** (Jambon Serrano taillé en copeaux devant les invités et servi sur petite tranche de pain grillé aux olives avec morceaux de tomates sèches à l'Italienne)
- **Tartare de tomates et émulsion aux épices** (Tartare de tomates en verrine avec finition émulsion chantilly aux épices au buffet)
- **Tartare de saumon et émulsion de citron** (Tartare de saumon en verrine avec finition émulsion chantilly de citron au buffet)
- **Grand Nord** (Saumon fumé tranché devant les invités et servi avec œufs de saumon et blinis ou pain grillé)

## Ateliers culinaires - salés & poêlés

- **Animation foie gras chaud et tartine**  
(Foie gras tartiné devant les invités et proposé avec du pain d'épices, pain de campagne et brioche, accompagné aux choix : confiture de figue, gros sel, et poivre mignonnette & foie gras poêlé au buffet puis déglacé au Sauternes et raisins macérés au Sauternes)
- **Animation tépan niakki** (queues de gambas flambées et sautées devant les invités)
- **Animation gambas pina colada** (queues de gambas poêlées avec dés d'ananas frais, coco râpé et flambées au rhum blanc)

## Animations dessert - sucrés

- **Animation crêpes Suzette** (Véritables crêpes Suzette trempées dans le jus d'orange frais et flambées au grand margnier)
- **Fondue chocolat** (Brochette de fruits ~ banane flambée ~ profiteroles)
- **Fruits poêlés** (Fruits poêlés et flambés au rhum devant les invités et servis dans une coupelle avec crème glacée à la vanille)
- **Animation fruits mixés** (fruits frais mixés devant les invités et proposés avec du rhum, vodka, gin Malibu ou nature)
- **Animation smoothies** (fruits mixés selon le goût des invités : orange, pamplemousse, mangue lait ~ ananas basilic ~ carotte, betterave, concombre, sel)
- **Animation crêpes** (mini crêpes réalisées devant les invités avec sucre, confitures et Nutella)

### Entremets glacés

- Omelette Norvégienne
- Coquetiers de sorbets variés
- Vacherin (framboises – cassis – fraises)
- Nougat glacé coulis framboise
- Profiteroles
- Soupière de nougatine et ses sorbets multicolor

### Entremets

- Saint-Honoré
- Mille-feuille
- Déclinaison citron pistache
- Tiramisu
- Nicolas
- Framboisier
- Feuilleté aux fraises (selon saison)
- Macarons griotte
- Paris Brest
- Bounty
- Royal croustillant
- Deauville
- Mousse au chocolat
- Chambord framboise
- Fraisier
- Fraicheur citron,
- agrumes et fleur thym
- Voie lactée
- Opéra noix de pécan
- Œuf à la neige
- Pretty woman
- Délice pommes confite, caramel beurre salé

### Tartes saison

- Tarte Normande
- Tarte Bourdaloue
- Tarte citron
- Tarte aux mirabelles
- Tarte Tatin grand-mère
- Tarte aux ananas coco
- Tarte aux figues fraîches
- Tarte fraises ou framboises (selon saison)
- Tarte fruits rouges crumble pistache

### Les individuelles

- Mini tiramisu spéculos
- Double chocolat en transparence
- Mini crème brûlée traditionnelle ou carambar
- Brochette de fruits frais
- Verrine griotte pistache
- Crème café chocolat
- Verrine framboise passion
- Pana cotta pistache
- Verrine
- chocolat blanc et confiture d'olives noire
- Chutney de mangue et mousse exotique
- Verrine mousse chocolat
- Craquant vanille et passion
- Gelée de citron et dés de mangue
- Tartelettes verticales
- Chocolat en cage
- Mini soupe de fruits rouges
- Verrine pina colada

# TABLEAU DES TARIFS 2015



50 pers

90 pers

80 pers

100 pers

70 pers

60 pers

Forfaits Adultes	À partir de 50 pers	À partir de 60 pers	À partir de 70 pers	À partir de 80 pers	À partir de 90 pers	100 personnes et plus
Buttes Chaumont	212,60 €	190,32 €	174,42 €	162,48 €	153,21 €	146,00 €
Marronniers	219,07 €	196,80 €	180,89 €	168,96 €	159,69 €	152,50 €
Orangerie	221,64 €	199,37 €	183,46 €	171,53 €	162,26 €	155,00 €
Château	222,78 €	200,50 €	184,59 €	172,66 €	163,39 €	156,00 €

## PERSONNE SUPPLEMENTAIRE AU COCKTAIL

**32€**

Tarif 2015

## TARIF ADOLESCENT

**-50%**

Du tarif adulte

## MENU INTERVENANT

**27€**

Tarif 2015

- o Entrée
- o Plat, 1 légume
- o Dessert

## MENU JUNIOR

**22€**

Tarif 2015

- o Entrée,
- o plat, 1 légume,
- o Dessert