



Menu

Baptême – Communion Anniversaire

Pour un minimum de 10 personnes

1 menu unique pour tous les convives

Entrée

- *Terrine de lotte*
- *St Jacques au magret de canard fumé, roquette à la vinaigrette de clémentine (novembre à avril) sinon agrumes*
- *Rillettes de morue, chips de pommes de terre, tomates confites*
- *Salade de bœuf à l'ananas*

Plat

- *Carré d'agneau en croûte d'herbe*
- *Parmentier de confit de canard*
- *Pavé de merlu piqué de romarin*
- *Filet de St Pierre rôti à l'orange*
- *Magret de canard grillé sauce gingembre*

Dessert

- *Bavarois 2 chocolats et macarons*
- *Poire au crumble, sauce caramel, sorbet poire*
- *Millefeuille aux pommes Tatin*

Fromage si vous le souhaitez + 2,50€ / personne

- *Bouchon de Curée Nantais aux poires confites au miel*
- *Trilogie de fromages Beillévaire*
- *Croustillant de chèvre au caramel poivré*

40,50 € par convive

(Forfait Chef à Domicile 12,00€ par convive compris)



Nos prix sont indiqués toutes taxes comprises.

Ne sont pas compris : le pain, la vaisselle, les couverts, le nappage, le service et les boissons.

Les plats du menu doivent être identiques à tous les convives.

Le nombre de convives doit nous être communiqué 2 semaines avant votre réception et confirmé 4 jours ouvrés avant la date de votre prestation. Ce chiffre servira de base à la facturation. La facturation sera majorée au prorata du nombre de convives supplémentaires.

Pour toute réservation, un acompte de 30% du montant global vous sera demandé.

Paieement du solde le jour de la prestation.

Nos plats sont principalement élaborés à partir de produits frais et locaux.

L'origine de nos viandes : France, E.U.

La prestation comprend la préparation des plats, la réalisation des plats par le chef et le rangement de la cuisine.

Les locaux doivent être mis à disposition du Chef 2 heures avant le début de la prestation.

La cuisine doit être propre, en ordre, le réfrigérateur et le congélateur en partie libre pour le stockage de la marchandise de la prestation.

Si le lieu de la prestation n'est pas équipé d'une cuisine, des frais de location du matériel nécessaire seront facturés.

Dans le cadre de toute réception supérieure à ce nombre d'invités, nous pouvons vous proposer la fourniture de matériel, de boissons ou encore de personnel de service.