

## Menu

### 'Douce Folie'

#### ENTREES

- *Tajine de Gambas au Fenouil Braisé*
- *Maquereau en Crumble Epicé, Sauce Moutarde*
- *Terrine de saumon aux Ecrevisses et Fines Herbes*
- *Filet de Rouget Poêlé, Légumes Croquants, Fenouil Confit, Emulsion Orange*
- *Rouleau de Saumon Mariné, Blancs de Poireaux au Curry*

#### PLATS

- *Suprême de Volaille Farci aux Ecrevisses*
- *Croustillant de Cabillaud, Endives Braisées, Citron et Vanille*
- *Pavé de Brochet Glacé à la Moutarde de Meaux*
- *Cuisse de Lapin Confite à l'Orange*
- *Dorade Royale à l'unilatérale, Croquant d'Huitre et Jus de Persil*

*Les Garnitures sont à voir avec le chef selon le plat choisi*

#### FROMAGES

- *Assiette de trois Fromages (Produits de la Région)*
- *Le Brie de Meaux et sa Salade aux Noix*

#### DESSERTS et CAFE

- *A choisir dans la Carte*

*Entrée + Plat + Dessert ..... 45,80 € TTC Par Convive*

*Entrée + Plat + Fromage + Dessert ..... 48,80 € TTC Par Convive*

*Toutes nos réalisations sont essentiellement élaborées à partir de produits frais et locaux.  
Les origines de nos viandes : France et U.E.*

*\*Tarifs valables 6 mois ; Pour un minimum de 50 convives.  
Pour un Mariage de moins de 50 convives, un supplément sera appliqué.*

## Carte des desserts

### *'Pêchés Mignons'*

#### ***L'Abricotier***

*Biscuit chocolat, Mousse chocolat noir, Mousse abricot miel*

#### ***Le Passy d'Amboise***

*Biscuit cacao, Mousse chocolat framboise, Mousse passion*

#### ***Le Valencendre***

*Biscuit dacquois, crème mousseline praliné noisette, mousse caramel, Noisettes caramélisées, glaçage confiture*

#### ***Le Duchesse de Bourgogne***

*Biscuit Joconde, Bavaroise poire, Mousse cassis, Poires à l'alcool*

#### ***Le Création***

*Biscuit dacquoise amande, confiture de fruits rouges, Chiboust pistache et lait d'amande*

#### ***Le Verger du limousin***

*Biscuit macaronade amandes, Crème chocolat, Noix caramélisées, confit de pommes*

#### ***Le Corail du Pacifique***

*Pâte sablée amandes, crémeux chocolat ananas, crème passion mangue, crumble noix de coco*

#### ***Le Botticelli***

*Biscuit succès amandes, Pêches au safran, Mousse champagne, feuilletine amandes*

*La pièce montée de choux : 3 choux par personne*

*+ 3,80 € par convive*

*Possibilité création avec nougatine*

*Sur demande*

*Trou normand*

*3,50 € par convive*

*Cascade de Mousseux (verres, mise en place, Mousseux)*

*2,95 € par convive*

***Options pour votre soirée sur demande :***

- *Tireuse à bière ; vin en bag in box ; percolateur à café ; Fontaine à chocolat ; arbre à fraise ...*

### ***Le prix de la prestation comprend :***

Le menu, le pain (petit pain individuel et pain tranché), Le café (et thé) ;

Pour la durée du repas, nous prévoyons une équipe de professionnels, comprenant un serveur pour 25 convives, dont un maître d'hôtel et un responsable de cuisine. **(Pour un service d'une durée de 7 heures, au-delà, les frais de personnel vous seront facturés, par heure supplémentaire et par personne en service, sur la base du tarif horaire en vigueur).**

La vaisselle pour l'ensemble du repas : assiettes porcelaine blanche au choix, couverts inox, verrerie

Le nappage et les serviettes en tissus blanc (couleur sur devis)

La mise en place et le dressage de la table seront effectués par nos soins (hors décoration).

### ***Cela ne comprend pas :***

Le mobilier de la prestation : tables, chaises....

La décoration des tables (décoration florale, chemin de table, etc ....)

Les vins pour le repas. Possibilité de prendre en charge ceux-ci, avec un accord mets-vins (sur devis).

Le nécessaire pour votre soirée dansante : verrerie, boissons

### ***Conditions générales de vente***

Nos prix sont indiqués toutes taxes comprises.

Les plats des menus doivent être identiques à tous les convives.

Le choix des menus doit nous être communiqué 3 semaines au plus tard avant la date de la prestation.

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 du prorata du nombre de convives supplémentaires.

Pour toute réservation, un acompte de 30% du montant global vous sera demandé à la commande. *(L'acompte traduit un engagement ferme à la fois du vendeur et de l'acheteur. Il implique l'obligation d'acheter pour l'un et l'obligation de fournir le bien ou la prestation pour l'autre. L'acompte est en fait un premier versement "à valoir" sur un achat. Il n'existe aucune possibilité de renonciation pour le consommateur. A moins qu'un accord soit trouvé avec le vendeur, l'acompte n'est pas remboursable.)*

Paieement du solde le jour de la prestation.

### ***Déplacement***

Nous réalisons nos prestations dans un rayon de 30 km de notre adresse, au-delà nous appliquerons des frais de déplacement.

### ***Responsabilité***

Notre responsabilité ne pourra en aucune façon être engagée si le non-respect du contrat et/ou de l'une des obligations découlant des présentes conditions résulte d'un cas de force majeure : intempéries, grèves, sinistres affectant son laboratoire, accident ...