

Formules Cocktail

Formule 1 - 4 €/pers

6 pièces par personnes (10 personnes minimum)

Caviar de légumes de saison, navette poulet curry, toast tomate confite et mousse de chèvre, mini club sandwich, blinis saumon fumé au thé noir, toast de charcuterie

Formule 2 - 8 €/pers

9 pièces par personnes

Blinis saumon fumé au thé noir, mini club sandwich, navette poulet curry, mini burger, toast tomate confite et mousse de chèvre, verrine (au choix à la carte), panna cotta fruits exotiques, tarte citron, tarte mousseline de saison

Formule 3 - 16 €/pers

15 pièces par personnes

Mini club sandwich, mini burger, navette poulet curry, blinis saumon fumé au thé noir, toast charcuterie, toast tomate confite et mousse de chèvre, verrine (au choix à la carte)

Brochette de volaille provençale, gougère au pesto, préfo vendéen, mini bouchée à la reine aux escargots persillés

Brochette de fruits, panna cotta fruits exotiques, tarte aux deux citrons, tarte mousseline de saison

Carte des desserts

-Assiette gourmande : croquant au chocolat

tarte citron revisitée

panna cotta fruits exotiques ou fruits rouges

macaron

-Brochette de fruits de saison

-Croquant au chocolat

-Tarte citron revisitée

-Panna cotta fruits exotiques ou fruits rouges

Si le dessert est fourni par vos soins, nous effectuerons la découpe et le service de la pièce montée ou toute autre pâtisserie. Une remise de 2€ sera réalisée sur le tarif de votre menu.



Aux Goûts des Saisons

email : chefcyril.lallemand@gmail.com

téléphone : 06 80 04 17 15

Menu Pauline

28€

Amuse Bouche

Verrine mousse crevette et avocat

Entrée

Salade à la périgourdine : gésier de volaille, magret fumé, pommes de terre, salade verte et noix

ou

Terrine de poisson maison, salade verte et ses condiments (selon saison câpres, pomme, tomate)

Plat

Dos de Merlu sauce à la paimpolaise

ou

Filet de truite sauce dieppoise

ou

Médailon de porc à la dijonnaise

ou

Cuisse de canard confite sauce forestière ou à l'orange (au choix)

Dessert

Au choix sur la carte des desserts

Supplément 1,50€ par personne pour le fromage

Supplément Trou normand : 2,70€ alcool et glace, 1,70€ glace uniquement

Supplément 1€ par personne pour assiette gourmande en dessert

Menu Léna

32€

Amuse Bouche

Panna cotta salée au chorizo et chips de jambon

Entrée

Assiette jambon serrano, tomates confites et foie gras

ou

Buchette de saumon à la crème d'aneth et réduction de balsamique

Plat

Dos de merlu sauce à la paimpolaise

ou

Filet de truite sauce dieppoise

ou

Médailon de porc à la dijonnaise

ou

Cuisse de canard confite sauce forestière ou l'orange (au choix)

Fromage

Planchette de fromage (3 pièces par personne) : saint nectaire, comté, brebis

Dessert

Au choix sur la carte des desserts

Supplément Trou normand : 2,70€ alcool et glace, 1,70€ glace uniquement

Supplément 1€ par personne pour assiette gourmande en dessert

Menu Océane

39€

Amuse Bouche

Verrine mousse saumon et pomme granny

Entrée

Duo de foie gras, chutney à la mangue et gravlax de saumon

ou

Mille feuille de saint jacques, salade verte

Poisson

Dos de saumon à la senteur des mers

ou

Lotte sauce à l'américaine

Viande

Suprême de pintade aux morilles, sauce Coteaux du Layon

ou

Noix de veau cuisson lente et sauce à la forestière

Fromage

Planchette de fromage (3 pièces par personne) : saint nectaire, comté, brebis

Dessert

Au choix sur la carte des desserts

Supplément Trou normand : 2,70€ alcool et glace, 1,70€ glace uniquement

Supplément 1€ par personne pour assiette gourmande en dessert

Menu Adelia

45€

Amuse Bouche

Verrine mousse de saumon et pomme granny

Entrée

Foie gras façon tatin sur pain d'épice

ou

Assiette Terre (jambon, foie gras, tomates confites)

Poisson

Dos de cabillaud rôti au pesto

ou

Dos de saumon à la senteur des mers, beurre blanc aux huitres

Viande

Filet mignon de veau cuisson lente, sauce aux côteaux du layon

ou

Demi pigeonneau façon Rossini

Fromage

planchette de fromage (4 pièces par personne) : saint nectaire, comté, brebis, tomme des fleurs

Dessert

Au choix sur la carte des desserts

Supplément Trou normand : 2,70€ alcool et glace, 1,70€ glace uniquement

Supplément 1€ par personne pour assiette gourmande en dessert

Menu Végétarien

22€

Amuse Bouche

Capuccino de carottes au cumin

Entrée

Millefeuille végétarien, caviar d'aubergine et légumes confits, salade verte

Plat

Lasagne de légumes verts

Dessert

au choix sur la carte des desserts

Supplément 1,50€ par personne pour le fromage
Supplément Trou normand : 2,70€ alcool et glace, 1,70€ glace uniquement
Supplément 1€ par personne pour assiette gourmande en dessert

Menu enfants

8€

Entrée

Selon saison

Plat

Volaille à la crème et ses petites grenailles

Dessert

Assiette gourmande pour enfant

Menu prestataires

Plat chaud, plateau de fromage (3 pièces par personne) et Dessert
selon choix du repas des mariés 22 €

ou

Plateau de repas froid : charcuterie, viande froide, chips, salade
composée, fromage, tartelette au choix 15€

Conditions de vente

A partir de ma carte, composer votre menu unique pour vos convives (minimum 10 personnes).

Pour toute livraison, un forfait de déplacement vous sera facturée 1€/km.

Pour tout évènement :

- Lors de votre évènement, merci de laisser l'accès libre à l'entrée des cuisines.
- Pour un repas assis servi à l'assiette avec personnel, un supplément de 8€ par personne vous sera facturé. Les frais de personnel incluent le nombre d'heures nécessaires à l'équipe de restauration pour préparer, servir ainsi que nettoyer la cuisine.
- Les couverts et le dressage des tables sera fait par vos soins.
- Pour un repas assis servi à l'assiette avec personnel fourni par vos soins, un supplément de 1.50€ par personne vous sera facturé, nous fournirons un chef de rang pour l'organisation du service à table ainsi que du débarrassage, nettoyage et rangement de la vaisselle (par votre personnel).
- Majoration de 100€ pour toute heure non prévue dans le devis, susceptible de varier en fonction du besoin de personnel.
- Le prix et la composition des menus seront maintenus sous réserve de disponibilités des denrées et du maintien des cours durant l'année. Le pain est à la charge du client.
- Le nombre approximatif de personnes sera à nous communiquer 30 jours avant le mariage. Un changement est encore possible 10 jours avant la date de la réception. Passé ce délais, les plats prévus seront préparés, facturés et mis à votre disposition dans les réfrigérateurs de la salle.
- Horaire de passage à table pour les déjeuners : 14h30 maximum.
Horaire de passage à table pour les diners : 20h30 maximum.
Pour le bon déroulement de votre journée et pour la qualité du repas du déjeuner, les horaires fixés ensemble devront être respectés au maximum.
- Pour les salles non équipées en matériel de cuisine un forfait lave vaisselle de 120€ ainsi qu'un forfait étuve chauffante de 90€ vous seront facturés.



Fiche de contact



Mme :

M. :

Adresse :

CP / Ville :

Telephone :

Téléphone :

Mail :

Je souhaite faire mon évènement le :

Merci de préciser (approximativement) :

Cocktail Vin d'Honneur

Nombre de personnes :

Déjeuner

Nombre de personnes :

Diner

Nombre de personnes :

Buffet

Nombre de personnes ;

Merci de nous renvoyer les informations précédentes complétées, sous 8 jours à compter de la date de réception de ce courrier,

A compter de la réception de ce document signé, votre réservation deviendra définitive.

Fait à

Aux Goûts des Saisons

Accord Client

Le/...../.....



Aux Goûts des Saisons

email : chefcyril.lallemand@fmail.com

téléphone : 06 80 04 17 15