

A black and white photograph of a bride and groom. The bride is on the left, wearing a white lace wedding dress. The groom is on the right, wearing a dark suit and tie, holding a large bouquet of white flowers. The background is slightly blurred, showing what appears to be a stone wall.

Mariage

Garden Party

Notre Garden Party fait prendre tout son sens au mot Réception. Au menu, fraîcheur et créativité, ce mariage original et moins conventionnel surprendra tous vos invités.



Vin d'honneur

Pièces Cocktail

8 pièces cocktail changeant suivant les saisons :

- Mini Burger
- Mini Focaccia à l'italienne
- Verrine Ratatouille et son crémeux de roquefort
- Brochette tomate mozzarella au pesto
- Finger suédois au saumon fumé et l'aneth
- Beignets de fleur de courgette
- Tempura Végétarien
- Bodega de tartare de thon et avocat



Buffet Prestige avec Show Cooking

Bar à Salade

Découvrez nos différentes salades sur la page [« bar à salade »](#)

« Show Cooking »

Atelier Culinaire réalisé par un chef devant les convives-

Nombre d'atelier variant suivant le nombre de personnes - 1 pour 70 et 3 à partir de 160 -

- Wok à la thaïe : Crevette ou Bœuf
- Plancha Mer : Filet de Dorade sauce Vierge, Calamar en persillade, Gambas
- Plancha Terre : Brochette d'Agneau Mariné, Pavé de Bœuf Angus, Aiguillette de magret de Canard au Miel de Violette.
- Cochon de lait à la découpe devant les convives et son jus

A black and white photograph of a bride and groom. The bride is on the left, wearing a white lace wedding dress. The groom is on the right, wearing a dark suit and tie, holding a large bouquet of white flowers. The background is slightly blurred, showing what appears to be a stone wall.

Mariage

Garden Party

Coté Terre (en option)

Variant suivant la saison, le nombre de personnes et l'atelier culinaire

- Ballotine de volaille aux Morilles
- Médaillon de veau, réduction de tomates séchées

Côté Mer (en option)

Variant suivant la saison, le nombre de personnes et l'atelier culinaire

- Tartare de daurade au Yuzu
- Ballotine de Cabillaud aux Langoustines

Bar du Fromager

- Sélection de fromage affiné présenté sous forme de buffet
- Chaource
- Comté 24 mois
- Chèvre cendré

Le coup de foudre Sucré

Tout au buffet

- Pièce montée (3 choux par personne) par Maitre Pâtissier
- Cascade de Fruits
- Bar à Mignardises

Boissons

Vin d'honneur

- Soupe Champenoise aux fruits rouge ou Punch des Iles ou Aperol Spritz
- Boissons soft : soda, jus, eau minérale

Repas

- Eau Minérale : plate et gazeuse (bouteille en verre)
- Vin AOP « Château des Demoiselles » rouge, rosé, blanc à raison de ½ bouteille par personne
- Café San Marco

Mariage

Garden Party



Tarifs

Nombre de personnes (de)	à	Prix TTC / Personne / Sans matériel
70	200	84,00 €
Option	Terre et Mer	6,00 €

Tarif Calculé à partir de 70 personnes, en dessous nous consulter

La prestation comprend

- Le menu Garden Party complet
- Les boissons
- Nappage et serviettes 100% coton blanc
- Le personnel de salle (1 maître d'hôtel pour 25 convives)
- Le chef et sa brigade
- Service traiteur jusqu'à 2h00

Pour les personnes dont le lieu de réception n'a pas de matériel à disposition, nous pouvons fournir un package complet comprenant le matériel, la vaisselle, la verrerie et le mobilier :