

Menu

Diamant

Le menu Diamant et ses plusieurs facettes saura satisfaire tous les envies et papilles présents à votre mariage. Un vin d'honneur moderne suivi d'un repas de gala servi à table. Pour terminer « Le coup de Foudre Sucré » avec sa pièce montée, son bar à mignardises et café.



Vin d'honneur

Show Cooking

Atelier Culinaire réalisé par un chef devant les convives

1 pour 70 (3 à partir de 150 personnes). Découvrez nos différentes sur la page [« show cooking »](#)

Pièces cocktail

8 Pièces changeant suivant les saisons ou les ateliers culinaires

- Roulé d'Espadon façon sushi
- Lamelle de St Jacques aux Sésames sur lentille corail
- Verrine de saumon Gravlax
- Cuillère de Céviché de Daurade
- Raviole Vapeur du chef au crabe
- Mini burger
- Navette Magret fumé sur ratatouille
- Tempura



Repas de gala

Plat Principal (au choix)

En exemple, les plats peuvent être modifiés sur demande

- Suprême de pintade aux délices de Granny-smith
- Filet de veau aux langoustines et sa sauce à l'Armoricaine
- Barronade d'agneau farci aux fruits sec
- Méli-mélo de Gambas et St Jacques rôties sur chutney de mangue ananas et son émulsion au citron vert
- Médaillon de Lotte juste braisé aux pistils de Safran

Possibilité de choisir le plat chaud dans le menu. Gala des Anges

Henu

Diamant

Fromage Affiné

Ardoise en centre de table, accompagnée de raisins.

3 choix –possibilité de choisir le type de fromage. En exemple :

- Chaource
- Comté 24 mois affiné
- Chèvre cendré

Le coup de foudre sucré

- Pièce Montée (2 choux) par Maitre Pâtissier
- Bar à mignardises ou servi avec le café
- Cascade de fruit frais

Boissons

Vin d'honneur

- Soupe Champenoise aux fruits rouges ou Punch des Iles ou Apérol Spitz
- Boisson Soft : soda, jus eaux minérales

Repas

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



Tarif

Menu

Diamant

Nombre de personnes (de)	à	Prix TTC / Personne / Sans matériel
70	150	79.00 €

Tarif Calculé à partir de 70 personnes et jusqu'à 150 personnes, en dessous ou au-delà, nous consulter

La prestation comprend

- Le menu Diamant 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 :

- Formule complète : mobilier et vaisselle classique à partir de 13.00 € TTC par personne.
- Vaisselle complète classique à partir de 7.50 € TTC par personne
- Mobilier complet classique à partir de 6.50 € TTC par personne