

A black and white photograph of a bride and groom. The bride is on the left, wearing a white wedding dress, and the groom is on the right, wearing a dark suit and tie. They are both looking towards the camera. The groom is holding a large bouquet of white flowers.

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 »](#)

Charcuterie Corse

- Lonzo, Figatelli, Coppa, Pancetta affiné aux épices du maquis, Saucisson pur porc

« 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 130 -

- 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



Mariage

Garden Party

Coté Terre

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

- Ballotine de volaille aux Morilles
- Médailon de veau, vinaigrette sauce tomatée
- Magret de canard en croûte d'herbes

Côté Mer

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

- Saumon en Bellevue
- Mi-cuit de thon au sésame
- Tartare de dorade au yuzu
- Ballotine de Cabillaud aux Langoustines

Bar du Fromager

- Sélection de fromage affiné présenté sous forme de buffet
- Mis en valeur par décoration: foin, bois, cagette
- Pain de campagne de 50 cm. Raisin, chutney maison, crackers...

Le coup de foudre Sucré

Tout au buffet

- Pièce montée 2 choux par Maitre Pâtissier
- Cascade de Fruit
- Bar à Mignardise

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
- 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	140	82,00 €

Tarif Calculé à partir de 70 personnes et jusqu'à 140 personnes, en dessous ou au-delà, 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 :

- 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