

BOISSONS / PAUSES

- Pot d'accueil / Pause 2,50€HT - 2,75€TTC
(Café, Thé, jus de fruits) ou (sodas, jus de fruits)
- Open Bar Soft - 1h30 5€HT - 5,50€TTC
- Apéritif bière ou Kir 3,50€HT - 4,20€TTC
- Apéritif Champagne 6€HT - 7,20€TTC

LES ENCAS / COLLATIONS

- Petit déjeuner 7,95€HT - 8,75€TTC
(Café/Thé ou chocolat, jus de fruits et viennoiseries)
- Cocktail 6 pièces salées 8,90€HT - 9,80€TTC
Canapés traiteur
- Cocktail 6 pièces sucrées 8,90€HT - 9,80€TTC
Minis pâtisseries
- Goûter. 5,90€HT - 6,49€TTC
Fruit frais + barre chocolatée + sodas
- Apéritif TAPAS 3 €HT - 3,30€TTC
5 pièces chaudes - Gouda stick, Onion rings, Bouchées camembert, Mozza Stick

LES MENUS PIZZA

- MENU PIZZA "sur le pouce" 8,55€HT - 9,40€TTC
(1 pizza sandwich + 1 boisson soft + 1 barre chocolatée)
- MENU PIZZA SENIOR 13€HT - 14,40€TTC
(1 pizza senior + 1 boisson soft + 1 barre chocolatée) - Servi sur table dressée

LE COCKTAIL ENTRE-NOUS

Déjeuner / Dîner - 15 pièces salées + 5 pièces sucrées
Dressé dans un espace privatif au club House avec Places assises

- Canapés
 - Planches Pizzas (assortiment)
 - 5 Douceurs sucrées (Macarons, Minis choux...)
 - Minis sandwiches Nordiques
 - Navettes
- Vin rouge et rosé ; Soft ; Eau Minérale ; Café

29,90€ HT - 33€ TTC /pers.

Minimum 10 pers.

LE COCKTAIL PRESTIGE

Déjeuner / Dîner - 15 pièces salées + 5 pièces sucrées
Dressé dans un espace privatif au club House avec Places assises

- Pic' et Brochettes
 - Canapés Prestige
 - Cuillères
 - Pains Surprises
 - Navettes
- 5 Douceurs sucrées
Vin rouge et rosé ; Soft ; Eau Minérale ; Café

39,90€HT - 44€TTC /pers.

Minimum 10 pers.

+ Suppl. 5 pièces "pour les gourmands" = 9€HT/pers - 9,90€TTC/pers



LES BUFFETS

Déjeuner / Dîner - Places assises, tables dressées
Espace privatif au club House

LE BUFFET CAMPAGNE

- Cochonnailles assorties sur vanneries
Saucissons, Jambon Blanc et Jambon cru, cornichons, oignons grelots
- Tomate Mentonaise / Rillettes du Mans
- Marquise de jambon de Paris
- Rôti de Boeuf et Pilon de poulet
- Salades taboulé et Pomme de terre

- Plateau de fromages
*Emmentale, Camembert, Tome
Vin; Rouge et Rosé, Soft; Eau Minérale; Café*

- Assortiment de pâtisseries campagnardes
Vin rouge et rosé; Eau Minérale; Café

39,90€ HT soit 44€ TTC /pers
Maitre d'Hôtel/Service = 241€HT
(facultatif en dessous de 40 pers)
Minimum de 20 pers.

LE BUFFET SAVEUR

- ENTRÉES
Terrine de chèvre aux tomates confites
Oeuf Mimosa
Mini Darne Saumon
Salade de pâtes fraîches méditerranéenne

- PLATS CHAUD (*Choix du plat à l'unique*)
St Jacques à la provençale et Risotto aux champignons
Ou Emincé de volaille aux champignons & riz Pilaf
Ou Sauté de veau Marengo et pâtes fraîches
Ou Emincé de saumon à la dieppoise, riz pilaff

- PLATEAU DE FROMAGES

- DESSERTS
Assortiment de pâtisseries (Tartes, Entremets...)
Vin rouge et rosé; Eau Minérale; Café

45€ HT soit 49,70€ TTC /pers
1 Maitre d'Hotel /30 pers max = 241€HT
Minimum de 20 pers

LES MENUS

Déjeuner / Dîner - Places assises, tables dressées, servi à table
Espace privatif au club house

LE MENU TRADITION

ENTRÉES

Salade de chèvre aux tomates confites
ou Tartare de saumon, crème de balsamique

PLATS

Dos de cabillaud sc dugléré - Tarte arlésienne
ou Confit de canard ET Pommes sautés à la sarladaises
ou Souris d'agneau braisée ET Gratin forestier

Plateau de Fromage

DESSERTS

Tarte aux pommes
ou Fondant chocolat, crème anglaise

Vin rouge et rosé; Soft; Eau Minérale; Café
Choix identiques pour tous les convives à transmettre au préalable

45€ HT soit 49,70€ TTC /pers
2 Maitres d'Hotel pour 20 pers = 482€HT
Minimum de 20 pers.

LE MENU GASTRONOMIQUE

ENTRÉES

Salade Périgourdine
(gésiers confits, magret fumé, foie gras)
ou Tartare de Saint-Jacques aux agrumes
ou Saumon mariné à l'aneth sur son blinis
ou Bavarois de saumon fumé aux oeufs de saumon
ou Foie gras de canard maison au torchon (+ 2€ ht)

PLATS

Tournedos de magret de canard aux champignons
Gratin forestier
ou Caille farcie au foie gras et Raviole de champignons
ou Papillote de capitaine et gambas et
Riz royal aux légumes
ou
Filet de Turbot en écaille de légumes (+ 3€ ht)
Bouquetière de légumes

Plateau de Fromage

DESSERTS

Crème brûlée ou Macaron chocolat vanille
ou Charlotte aux fruits rouges ou Feuilletine praliné

Vin rouge et rosé; Soft; Eau Minérale; Café
Choix identiques pour tous les convives
à transmettre au préalable

55€ HT - 60,70€ TTC /pers
2 Maitres d'Hotel pour 20 pers = 482€HT
Minimum de 20 pers.

