

menu l'étoile

(De 15 à 30 personnes)

MENU

Mojito

Tapenade

-

Houmous, tzatziki,
guacamole et pain Pita

-

Croustillant de chèvre, jambon cru,
tomates, champignons, miel, pignons,
mesclun

-

Filet de bœuf en sauce,
frites

ou

Filet de Loup,
riz et petits légumes

ou

Risotto truffe et parmesan

-

Tarte fine aux pommes,
sauce caramel beurre salé

BOISSONS

Domaine Estello

Côtes de Provence AOP Bio
vin rouge

Gris Blanc

IGP Pays d'Oc Gérard Bertrand
vin rosé

Cité de Carcassonne

Chardonnay Gérard Bertrand
vin blanc

(1 bouteille au choix pour 3 personnes)

75cl eau minérale plate ou gazeuse

1 café

Tarif : **85€/pers** taxes comprises

Toute diminution du nombre de personnes devra obligatoirement être communiquée 48h à l'avance dernier délai ; dans le cas contraire, c'est le nombre initial de personnes qui sera facturé.

menu

la petite étoile

(De 15 à 30 personnes)

MENU

Mojito
Tapenade
-
Houmous, Tzatziki, Guacamole, pain Pita
Ceviché de saumon
Accras du moment
-
Viande du jour
ou
Poisson du jour
ou
Risotto
ou
Pâtes du jour
-
Tarte fine aux pommes,
sauce caramel beurre salé

BOISSONS

Domaine Estello
Côtes de Provence AOP Bio
vin rouge

Gris Blanc
IGP Pays d'Oc Gérard Bertrand
vin rosé

Cité de Carcassonne
Chardonnay Gérard Bertrand
vin blanc

(1 bouteille au choix pour 3 personnes)

75cl eau minérale plate ou gazeuse

1 café

Tarif : **69€/pers** taxes comprises

Toute diminution du nombre de personnes devra obligatoirement être communiquée 48h à l'avance dernier délai ; dans le cas contraire, c'est le nombre initial de personnes qui sera facturé.

LA NOTE ★ BLEUE

menu

la belle étoile

COCKTAIL

Mojito Royal ou Coupe de Champagne
Tartinade et sélection d'accras du moment

(De 15 à 30 personnes)

ENTRÉES

Saveurs Thai au poulet, bœuf et gambas
OU
Burrata de saison et Jambon de Parme (30 mois)

PLATS

Filet de Loup, risotto aux artichauts et crabe
OU
Filet de Bœuf, foie gras, champignons et purée truffée
OU
Curry Rouge, tofu et légumes

DESSERTS

Tarte fine aux pommes, caramel et beurre salé
OU
Cheese cake marron poire

LES VINS

Rouge : Château Haut Logat - Haut Médoc AOC cru Bourgeois
Rosé : Source of Joy - Coteaux de Languedoc Gérard Bertrand
Blanc : Domaine de l'Aigle - AOP Limoux BIO - Chardonnay Gérard Bertrand
(1 bouteille au choix pour 3 personnes)

75cl eau minérale plate ou gazeuse

1 café

Tarif : **150€/pers** taxes comprises

Toute diminution du nombre de personnes devra obligatoirement être communiquée 48h à l'avance dernier délai ; dans le cas contraire, c'est le nombre initial de personnes qui sera facturé.

menu groupes

MENU

Mojito

Tapenade

-

Houmous, Tzatziki, pain Pita

Accras du moment

Nems au poulet

-

Croustillant de chèvre, jambon cru,
tomates, champignons, miel, pignons,
mesclun

-

Volaille fermière,
purée de pommes de terre

Dos de saumon,
beurre blanc basilic
et Tian de courgettes

-

Tati Danièle (cake moelleux au chocolat)

Plateau de fruits frais

(plus de 30 personnes)

BOISSONS

Domaine Estello

Côtes de Provence AOP Bio
vin rouge

Gris Blanc

IGP Pays d'Oc Gérard Bertrand
vin rosé

Cité de Carcassonne

Chardonnay Gérard Bertrand
vin blanc

(1 bouteille au choix pour 3 personnes)

75cl eau minérale plate ou gazeuse

1 café

Tarif : **90€/pers** taxes comprises

Toute diminution du nombre de personnes devra obligatoirement être communiquée 48h à l'avance dernier délai ; dans le cas contraire, c'est le nombre initial de personnes qui sera facturé.

LA NOTE ★ BLEUE

cocktail party

(De 15 à 30 personnes)

MENU

Tapenade

Pissaladière

Guacamole & tortillas

Tzatziki et pain Pita

Mozzarella en Stick

Nems au poulet

Accras de légumes du moment

Planche de charcuterie

BOISSONS

Domaine Estello
Côtes de Provence AOP Bio
vin rouge

Gris Blanc
IGP Pays d'Oc
Gérard Bertrand
vin rosé

Cité de Carcassonne Chardonnay
Gérard Bertrand
vin blanc

(1 bouteille au choix pour 3 personnes)

75cl eau minérale plate ou gazeuse

1 café

Tarif : **60€/pers** taxes comprises

En cas d'annulation de l'événement, 15% de l'acompte versé seront conservés pour frais d'annulation. Toute diminution du nombre de personnes devra obligatoirement être communiquée 48h à l'avance dernier délai ; dans le cas contraire, c'est le nombre initial de personnes qui sera facturé.

LA NOTE ★ BLEUE

Cocktail Finger Food

MENU

Tapenade

Pissaladière

Guacamole & tortillas

Tzatziki et pain Pita

Planche de charcuterie

Mozzarella en stick

Nems au poulet

Tempura de Gambas

Croustillant de chèvre, jambon cru,
tomates, champignons, miel, pignons,
mesclun

Tati Danièle (cake moelleux au chocolat)
Verrines de fruits frais

Tarif : **90€/pers** taxes comprises

(À partir de 25 personnes)

BOISSONS

Mojito

Domaine Estello
Côtes de Provence AOP Bio
vin rouge

Gris Blanc
IGP Pays d'Oc
Gérard Bertrand
vin rosé

Cité de Carcassonne Chardonnay
Gérard Bertrand
vin blanc

(1 bouteille au choix pour 2 personnes)

1 bière pression/personne

75cl eau minérale plate ou gazeuse

1 café

*En cas d'annulation totale de l'évènement, 15% de l'acompte versé seront conservés pour frais d'annulation
Toute diminution du nombre de personnes devra obligatoirement être communiquée 48h à l'avance
dernier délai ; dans le cas contraire, c'est le nombre initial de personnes qui sera facturé.*

LA NOTE ★ BLEUE

Cocktail Finger Food

MENU

Tapenade

Pissaladière

Guacamole & tortillas

Tzatziki et pain Pita

Planche de charcuterie

Mozzarella en stick

Nems au poulet

Tempura de Gambas

Tomates Mozzarella, melon et jambon de
Parme

Tati Danièle (cake moelleux au chocolat)
Verrines de fruits frais

(À partir de 25 personnes)

BOISSONS

Domaine Estello
Côtes de Provence AOP Bio
vin rouge

Gris Blanc
IGP Pays d'Oc Gérard Bertrand
vin rosé

Cité de Carcassonne
Chardonnay Gérard Bertrand
vin blanc

(1 bouteille au choix pour 2 personnes)

75cl eau minérale plate ou gazeuse

1 café

Tarif : **90€/pers** taxes comprises

*En cas d'annulation totale de l'évènement, 15% de l'acompte versé seront conservés pour frais d'annulation
Toute diminution du nombre de personnes devra obligatoirement être communiquée 48h à l'avance
dernier délai ; dans le cas contraire, c'est le nombre initial de personnes qui sera facturé.*

LA NOTE ★ BLEUE

open bar

Aperol Spritz

Prosecco

Whisky Clan Campbell

Gin Beefeater

Rhum Havana Especial

Vodka Wyrborowa

Manzana

Limoncello

Bière à la pression

Pepsi, jus d'orange, jus de pomme, Tonic

Eaux minérales

Tarifs :

1 heure d'open bar sans champagne : **40€/pers**

1 heure d'open bar avec champagne Henri Mandois : **50€/pers**

taxes comprises

Toute diminution du nombre de personnes devra obligatoirement être communiquée 48h à l'avance dernier délai ; dans le cas contraire, c'est le nombre initial de personnes qui sera facturé.