

Parce que le plus beau jour de votre vie se doit d'être parfait



Restaurant « La Mangeoire » Le Bois Moret - 91580 Auvers Saint Georges - 01.60.80.28.68



Le Vin d'honneur

Cocktail
Planteur
Champagne
Sangria
Spritz
Mojito (+3€/personne)

Au choix, sur la base de 2 verres par personne
+ Cocktail de Jus de fruits
Personne supplémentaire: 30€

Les amuse bouche

Brochette Magret - Mozzarella - Tomate - Concombre
Brochette Melon, Jambon de Parme
Wrap de Saumon fumé - Tomate séchée—Crème aneth
Gaspacho de tomates
Marbré de chèvre aux poivrons doux
Navette Serrano, beurre томaté
Soupe de petits pois à la menthe
Toast de Guacamole au chèvre
Panier de légumes et ses sauces
Maki de Saumon fumé
Samoussas de légumes
Gambas sautée au Curry

Au choix, sur la base de 5 pièces par personne.
Pièce supplémentaire: 1.80€

Nos Entrées

Bavarois Avocat - Saumon Grawlax

Aumonière de Saumon à la fondue de Poireaux

Brochette de St Jacques au Curry, tagliatelles de légumes

Foie Gras de Canard mi-cuit au Coteaux du Layon (+ 3€)

Œufs pochés Meurette

Salade Périgourdine

Croustillant de Pont L'Eveque

Marbré de chèvre aux poivrons doux

Tatin de Chavignol, compotée tomates - oignons



Nos Plats

Dos de Cabillaud rôti, crème de poivrons

Filet de Sole poché, sauce crémeuse au Noilly

Filets de Bar rôtis, sauce Vierge

Magret de Canard rôti aux framboises

Suprême de poulet poché au Riesling

Gigot rôti en croute d'épices

Filet mignon de porc, jus au Romarin

Tournedos de Veau à l'Italienne (+3E)

Souris d'Agneau rôtie à l'ail (+3E)

Gratin Dauphinois - Pommes de terre Grenailles

Gratin de courgettes - Poêlée de légumes

Fagot de haricots - Tomates cerises confites



Nos Desserts

Pièce montée classique (2 choux par personne)

Fraisier

Framboisier

Royal chocolat

3 chocolats

Exotique

Au choix, sur la base de 2 desserts.

Nos formules

120.00€

Vin d'honneur

1 Entrée

1 Plat

1 assiette de 3 Fromages

Dessert

Café

Vin blanc et rouge

Eau minérale

TVA 20%: 15€

TVA 10%: 105€

132.00€

Vin d'honneur

1 Entrée froide

1 Entrée chaude

1 Plat

1 assiette de 3 Fromages

Dessert

Café

Vin blanc et rouge

Eau minérale

TVA 20%: 15€

TVA 10%: 117€

Tous ces prix s'entendent de 18h00 à 4h00 du matin

(Démontage sono inclus)

Heure supplémentaire: 150€ Avant 18h et après 4h

Pour un minimum de 45 adultes

Location de salle incluse

Personnel inclus

Droit de bouchon inclus

Les p'tits Galopins

25€

Sodas

Steak haché - frites ou Hamburger - frites (+5€)

Moelleux au chocolat

Les intervenants

Nounou, photographe, DJ ...

Apéritif, Plat, Dessert, Boissons 45€



Les p'tits plus à la location

Vaisselle ancienne 8€/personne

Candy Bar et ses bonbonnières 80€

Ballots de paille 5€ (Déco, Cérémonie Laïque...)

Panneau en bois 5€/Pce (Déco, Cérémonie Laïque...)

Fauteuil en Osier 5€/pc

Scriban 10€

Arche en chène 100€ (Décoration à vos frais)

Installation Cérémonie 500€



Nos partenaires

PHOTOGRAPHE

Sophie: 06.86.81.29.95

Alexandre: www.rodalis.fr

Céline: 06.78.19.79.96

FLEURISTE

Autrement Dit: 01.60.80.48.84

Nedellec Rivière: 01.64.94.62.59

DJ

Guillaume 06.86.52.77.22

Sébastien Perceval: 06.60.85.58.70

Maxime: 06.16.75.16.95

MUSICIENS

Idhem: 06.59.20.45.88

Laureline Mahler: 06.64.98.90.45

Lylai & Olivier: 06.26.24.31.50

MAGICIEN

Jérémy Bracco: 06.08.68.88.05

CHAMPAGNE

Pothelet Margouillat: 06.81.39.34.04

LOCATION STRUCTURE GONFLABLE

Sébastien: 06.61.79.74.33

CREATION OBJETS ET CADEAUX DE MARIAGE EN BOIS

#cadeaux_et_creations

GARDE D'ENFANTS + MAQUILLAGE

Gaëlle: 06.95.56.85.80

LOGEMENTS

Sur place: 4 chambres (10 personnes) 250€

1 Gîte de 4 dortoirs (28 couchages) 750€