

Un anniversaire, une communion, un baptême, une réunion de famille ...

Toute l'équipe de « La Mangeoire » se plie en quatre pour vous

Le Vin d'honneur

Kir

Cocktail

Planteur

Champagne

Sangria

Spritz

Mojito (+3€/personne)

Au choix, sur la base de 2 verres par personne

Cocktail de Jus de fruits, Eau aromatisé menthe - citron

Les amuse bouche

Brochette Magret - Mozzarella - Tomate - Concombre

Brochette Melon, Jambon de Parme

Wrap de Saumon fumé - Tomate séchée—Crème aneth

Gaspacho de tomates

Salade de Bœuf Thai

Mini Bruschetta

Toast de Guacamole au chèvre

Panier de légumes et ses sauces

Maki de Saumon fumé

Samoussas de légumes

Au choix, sur la base de 3 ou 5 pièces par personne.

Pièce supplémentaire: 1.50€



Nos Entrées

Bavarois Avocat - Jambon Serrano

Vélouté glacé de petits pois, Œuf mollet

Aumonière de Saumon à la fondue de Poireaux

Brochette de St Jacques au Curry, tagliatelles de légumes

Dos de Cabillaud poché à la gourmande

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

Filet de Bar rôti, sauce Vierge
Queue de Lotte à l'Armoricaine

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 (+3€)

Souris d'Agneau rôtie à l'ail (+3€)

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

Pailletine au chocolat

3 chocolats

Paris - Brest

Exotique

Au choix, sur la base de 2 desserts.



NOS FORMULES

60.00€

Apéritif et amuse bouche (3)

1 Entrée

1 Plat

Brie de Meaux, salade

Dessert

Café

Vin blanc et rouge

Eau minérale

TVA 20%: 15€

TVA 10%: 45€

65.00€

Apéritif et amuse bouche (5)

1 Entrée

1 Plat

1 assiette de 3 Fromages

Dessert

Café

Vin blanc et rouge

Eau minérale

TVA 20%: 15€

TVA 10%: 50€

Tous ces prix s'entendent de: 12h00 à 18h00 OU 19h00 à 1h00 du matin

(Démontage sono inclus)

Heure supplémentaire: 120€

Pour un minimum de 40 adultes

Location de salle inclus

Personnel inclus

Droit de bouchon inclus



La formule Méchoui

60.00€

Apéritif et ses amuse bouche

Softs

Buffet d'entrée

Assortiment de charcuteries

Terrine de campagne

Tartes salées

Salades composées

Crevettes et Bulots

Agneau à la broche

Et ses pomme au four

Desserts

Pièce montée classique (2 choux par personne)

Fraisier

Framboisier

3 chocolats

Paris - Brest

Exotique

Au choix, sur la base de 2 desserts.



Les Galopins

16.00€

Soda et son grignotage

Steak haché

ou

Suprême de poulet poché au Riesling (+3.00€)

Frites « maison »

Moelleux au chocolat

NOURRICE OBLIGATOIRE A PARTIR DE 6 ENFANTS