

## FORMULE Anniversaire, Noces, Baptême, Communion

LE CLOS

de la Vaupalière

\*\*\*



Hôtel - Réception - Séminaire - Congrès

### LOCATION DE SALLE

à **12€** ttc / pers. le Weekend & jour férié\*

*À partir de 30 personnes*

\*Salle sous réserve de disponibilité – 8€/pers. en semaine

### MENU DES LOFTS

à **53€** ttc / personne \*

*A partir de 30 personnes*

#### APÉRITIF

**Assortiment de 4 pièces cocktail FROIDES par personne**

*2 canapés salés, 1 cuillère chinoise, 1 brochette*

#### MENU

**Une Entrée présentée sur une assiette design « FEUILLE » au choix**

*Marbré de Foie Gras, Sel de Guérande, Chutney de Mangue & sa Tranche de Pain de Campagne*

*Moelleux de Pintade en Gondole, Mendant de Fruits Secs*

*Tartare de Dorade aux Agrumes, Coulis au Cumin*

**Un Plat Chaud présenté sur une assiette design « SWING » au choix**

*Suprême de Pintade Truffée Sous Peau, Jus au Pineau des Charentes*

*Écrasé de Patate douce, Pois Mange-tout & Spaghetti de Carotte*

*Magret de Canard Contisé à la Lavande et son Jus corsé aux Figs et aux Noix*

*Crèmeux de Carotte & d'Orange, Risotto*

*Filet de Sandre, Pesto de Mizouna, Réduction de Crustacés à la Badiane*

*Confit d'Aubergine à la Semoule & Brochette de Carottes*

**Un Fromage au choix**

*L'Auvergne : Saint Nectaire Fermier, Fourme d'Ambert AOP*

*La Franche Comté : Comté au Lait Cru 12 mois d'Affinage\*\*\*, Morbier AOP*

**Un Dessert au choix « Présentation avec Feux Scintillants »**

*Le Zéphir : Compotée d'Abricots, mousse Chocolat Blanc, Biscuit de Pain de Gênes*

*Le Trianon : Biscuit Chocolat, Mousse Chocolat Lait Caramel, Glaçage Choco*

*L'Exotisme : Bavaroise Vanille sur Biscuit Coco, Tuile au Spécules & Mousse Passion*

*Le Fraisier : Fraisier, Moelleux Pistache, Crème Mousseline (selon saison de Mai à Septembre)*

**Café & Sélection de Thé Accompagnés de son Chocolat**

**Ciabattine et Pains Céréales, Noix et Moissonneurs**

**Art de la table, modèle Élégance**

*Assiettes Feuille pour l'entrée & Swing pour le plat, OFFERTES PAR LA MAISON LECOINTE*

*et Assiettes Porcelaines rondes blanches pour le fromage et dessert*

*Coutellerie en métal argenté, Verrerie Élégance, Serviette blanche &*

*Nappes en tissu damassé blanc (1 nappe pour 8 personnes) – Tables rondes de 150cm de diam. & Chaises*

#### SERVICE

\*Le service est compris pour un déjeuner jusqu'à 17h et pour un dîner jusqu'à 24h.

*1 maître d'hôtel pour 30 adultes. ATTENTION 7h00 de service inclus.*

*Le cuisinier est compris jusqu'à 23h00.*

*Au-delà par heure et par maître d'hôtel & cuisiner jusqu'au rangement de la salle :*

*26.40 ttc avant minuit et 37.40€ ttc après minuit.*

#### RAFRAICHISSEMENTS

**Apéritif**

*Coca Cola- Jus d'Orange*

*Perrier – Eau Minérale plate en verre*

**Repas**

*Eau Minérale plate en verre & Eau Minérale gazeuse en verre*

**OPTION FORFAIT BOISSONS ALCOOLISÉES à 8.90€ ttc / personne**

**Apéritif**

*Méthode Traditionnelle (1 bt. pour 3) & Crèmes à la Mûre, Pêche & Rose*

**Repas**

*Domaine d'Augeron Blanc Sec (1 bt. pour 5)*

*Domaine Preignes le Vieux, Coteaux du Libron Rouge (1 bt. pour 3)*

*Une coupe de Méthode Traditionnelle par personne au dessert (1 bt. pour 6)*

Tarif réservé aux prestations ayant lieu au Clos de la Vaupalière dans nos petites salles uniquement (minimum 30 pers. facturées)  
Photos non contractuelles. Tarif 2017