

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, 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 Spéculos & Mousse Passion

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

Café & Sélection de Thé à volonté, Accompagné de son Chocolat et son sucre Bio

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



« Fait Maison »