

À PARTIR DE 220€ TTC PAR PERSONNE  
DE 19H À 2H

— PRIVATISATION —  
Privatisation de l'hôtel particulier  
Mise à disposition du boudoir de la mariée

— COCKTAIL —  
Apéritif comprenant 6 pièces par personne et 1 atelier culinaire  
2 coupes de Champagne par personne  
Softs et eaux plate et gazeuse

— MENU —  
Menu Tradition  
Accord mets & vin (1 bouteille pour 3 personnes),  
Eaux plates et gazeuses et café

— SOIRÉE DANSANTE —  
Animation Disc-Jockey  
Softs à discrétion

## Menu Tradition

**Apéritif**  
6 pièces cocktail  
1 animation culinaire  
2 coupes de Champagne Mailly  
Softs et eaux minérales

...  
**Mise en bouche**

...  
**Entrée**  
Gravelax de saumon, crème fouettée au gingembre, fraise, caramel au rhum  
Fraicheur de volaille au pesto et mozzarella, vierge de lentins de chêne aux pignons et groseille

...  
**Plat**  
Dos de lieu jaune, marinère d'Enoki, crème safran, crumble cacao  
Filet de canette, galette de pomme de terre et sa mousseline d'agria au poivre, mini carottes, jus aux épices

...  
**Fromages affinés**

...  
**Dessert**  
Pavlova framboise, éclats de pistache.  
Croustillant au chocolat, chantilly chocolat, coulis de fruits rouge, éclat aux baies de goji

...  
**Café et mignardises**

...  
**Boissons**  
Sélection de vins  
Softs et eaux Minérales

Personnel de restauration et de service inclus pendant la réception. Choix du menu identique pour l'ensemble des convives.  
Prise en considération des régimes alimentaires spécifiques.  
Nous vous demandons de choisir un menu identique pour l'ensemble des convives. Nous saurons répondre à vos demandes alimentaires spécifiques.

À PARTIR DE 280€ TTC PAR PERSONNE  
DE 19H À 2H

— PRIVATISATION —  
Privatisation de l'hôtel particulier  
Mise à disposition du boudoir de la mariée

Parce que chaque détail compte, réinventez le déroulé de la soirée,  
l'attribution des espaces, la décoration florale...  
Prenez possession des lieux et concevez une réception inédite, à votre image.

— COCKTAIL —  
Apéritif comprenant 10 pièces par personne et 2 ateliers culinaires  
Champagne Mailly (1 bouteille pour 2 personnes),  
softs et eaux plates et gazeuses à discrétion

— MENU —  
Menu Exception  
Accord mets & vins supérieurs,  
eaux plates et gazeuses et café

— SOIRÉE DANSANTE —  
Animation Disc-Jockey  
Softs à discrétion et boissons alcoolisées (1 bouteille pour 20 personnes)

— DECORATION —  
2 composition florales et centres de tables inclus

## Menu Exception

**Apéritif**  
Cocktail 10 pièces  
2 animations culinaires  
1 bouteille pour 2 personnes Champagne Mailly Grand Cru  
Softs et eaux minérales

...  
**2 Mises en bouche**  
Fraicheur de homard, abricots, maïs  
Terrine de foie gras de canard, pickles de carottes fanes

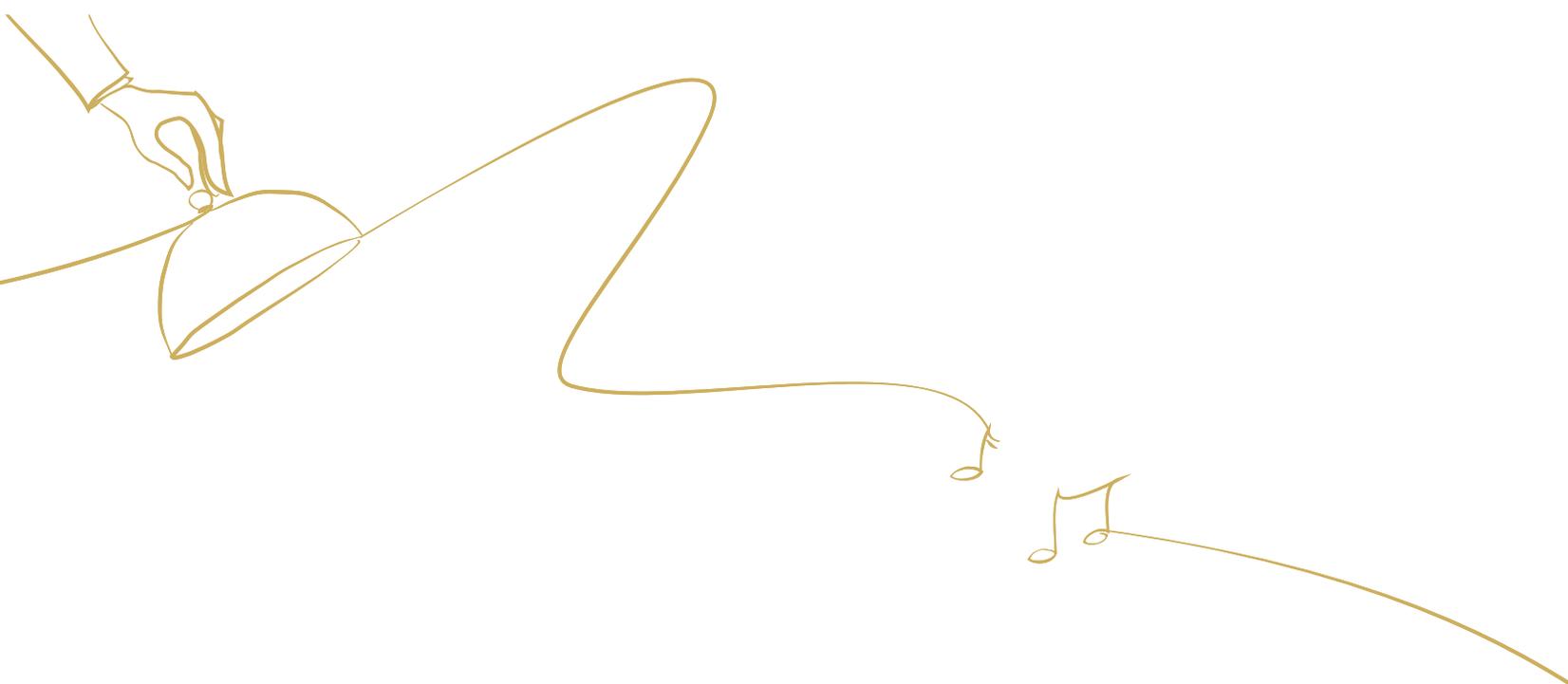
...  
**Plat**  
Cabillaud, rizotto au yuzu et écrevisses, crème de caviar  
Filet mignon de veau aux senteurs de truffe, confit des bois, pomme croustillante

...  
**Dessert**  
Pièce Montée Lenôtre (choux ou macarons) et sélection de pièces sucrées

...  
**Café et mignardises**

...  
**Boissons**  
Sélection de vins  
Eaux minérales  
Café

Personnel de restauration et de service inclus pendant la réception. Choix du menu identique pour l'ensemble des convives.  
Prise en considération des régimes alimentaires spécifiques.  
Nous vous demandons de choisir un menu identique pour l'ensemble des convives. Nous saurons répondre à vos demandes alimentaires spécifiques.



# Ateliers Gourmands

POUR 50 PERSONNES

Gaufrette de saumon mariné poivre, crème citron vert, œuf de saumon

...

Découpe de foie gras, mangue, briochin

...

Découpe de jambon Serrano, pain de campagne

...

Découpe pièce de bœuf, sauce tartare

...

Découpe de magret, salsa ananas avocat

...

Tartare de noix de saint jacques, sauce chien

...

Mini wrap rilette de saumon, chantilly wasabi

Verrine d'avocat, gambas, pêche

Personnel de restauration et de service inclus pendant la réception. Choix du menu identique pour l'ensemble des convives.

Prise en considération des régimes alimentaires spécifiques.

Nous vous demandons de choisir un menu identique pour l'ensemble des convives. Nous saurons répondre à vos demandes alimentaires spécifiques.