

Formule **éclipse**

Détails et photos sur le site : www.eclipsereceptions.com



1 - Location de la salle

(au choix parmi notre liste)

Location du vendredi 14h au dimanche 18h, tables, chaises ET ménage compris



2 - Menu Eclipse (Menu personnalisable)

Cocktail de bienvenue

12 pièces/personnes

Verrines

Guacamole , tartare de tomate
Betterave et mousse légère

Pic fraîcheur

Oeuf de caile revisité
Tomate mozzarella
Boeuf sate

Les Inédits

Pince radis blanc mousse betterave
St Jacques Roties et fondue de poireaux
Cuillère vegetal de tartare de saumon
Mini choux nicois
Balancelle de concombre et saumon

Pièces chaudes

Acras demorue
Vol au vent champignon
Mini tartelettes noix et roquefort
Nems legume
Mini burger

Boissons à discretion

Soupe champenoise
Punch
Eau plate et gazeuse
Coca, jus de fruits

Repas servi à l'assiette

Une entrée au choix

Foie gras de canard maison, chutney mangue, pain d'épice
Duo terre/mer (foie gras maison et saumon fumé)
Salade périgourdine revisitée
Tartelette mousse d'asperges, chips de magret et Radis
Tartare d'avocat/crevette sauvage et vinaigre de mangue
Pavé de merlu sauce écrevisse et sa poêlée méridionale (chaud)
Duo de filet de rouget au pesto e sa poêlée méridionale (chaud)
Saint Jacques rotie au curcuma et son écrasé de patate douce (chaud)
Pavé de cabillaud poêlé sauce homardine (chaud)

Un Plat chaud au choix

Quasi de veau sauce bolets
Pavé de filet de boeuf sauce perigourdine
Magret de canard poire Williams
Suprême de pintade farci aux cèpes
Palet de filet de veau aux pleurotes
Supreme de volaille aux écrevisses
Dos de cabillaud a l'estragon
Filet de Dorade snacké sauce dieppoise

2 garnitures aux choix

Gratin de pomme de terre,
écrasé de pomme de terre a l'huile d'olive,
poêlé ardechoise, Champignons, légumes,
écrasé de patate douce, risotto, ...

Duo de fromages et sa salade mêlée

Au choix

Dessert

Pièce montée
(2choux/personne)

ou

gateaux maison
(Au choix)

Boissons a discretion

Eaux minérales plates et gazeuses,
vins (blanc Chardonnay, rouge puits saint martin)

Café

Cette prestation comprend :

- Service des maîtres d'hôtel jusqu'à 01h
- Nappage, serviettes et vaisselle

En option :

- forfait fermeture maître d'hôtel de 1h à 4h : 380€ TTC

3 - DJ

Sonorisation (régie DJ, 2 satellites, caisson de basse, micro HF)
Éclairages piste de danse (divers effets)
DJ jusqu'à 4h



4 - Deco

Decoration tables
Decoration buffets
Decoration chaises
Forfait 17€/personne
Installation incluse



5 - Organisation

Interlocuteur privilégié (mise en relation, questions, conseils...)
Finalisation organisation J-30
Briefing et mise en place J-1
Régisseur jour J de 16h jusqu'au passage à table (accueil prestataires, accueil invités et mariés, logistique)



TARIF de la formule par salle

Les tarifs indiqués sont sur une base adulte

Tarifs enfants : 20€/enfants

SALLES Seine & Marne 77

Auberge

(de 50 à 150 personnes)

50 personnes :	10 900€ TTC
60 personnes :	11 600€ TTC
70 personnes :	12 300€ TTC
80 personnes :	13 000€ TTC
90 personnes :	13 700€ TTC
100 personnes :	14 400€ TTC
110 personnes :	15 100€ TTC
120 personnes :	15 800€ TTC
130 personnes :	16 500€ TTC
140 personnes :	17 200€ TTC

Colombier

(de 50 à 150 personnes)

50 personnes :	11 200€ TTC
60 personnes :	11 900€ TTC
70 personnes :	12 600€ TTC
80 personnes :	13 300€ TTC
90 personnes :	14 000€ TTC
100 personnes :	14 700€ TTC
110 personnes :	15 400€ TTC
120 personnes :	16 100€ TTC
130 personnes :	16 800€ TTC
140 personnes :	17 500€ TTC

Domaine

(de 50 à 150 personnes)

50 personnes :	12 600€ TTC
60 personnes :	13 300€ TTC
70 personnes :	14 000€ TTC
80 personnes :	14 700€ TTC
90 personnes :	15 400€ TTC
100 personnes :	16 100€ TTC
110 personnes :	16 800€ TTC
120 personnes :	17 500€ TTC
130 personnes :	18 200€ TTC
140 personnes :	18 900€ TTC



Autres nombres sur demande

Ferme

(de 50 à 200 personnes)

50 personnes : 10 600€TTC
60 personnes : 11 300€TTC
70 personnes : 12 000€TTC
80 personnes : 12 700€TTC
90 personnes : 13 400€TTC
100 personnes : 14 100€ TTC
110 personnes : 14 800€ TTC
120 personnes : 15 500€ TTC
130 personnes : 16 200€ TTC
140 personnes : 16 900€ TTC



Gîte

(de 50 à 150 personnes)

50 personnes : 10 600€TTC
60 personnes : 11 300€TTC
70 personnes : 12 000€TTC
80 personnes : 12 700€TTC
90 personnes : 13 400€TTC
100 personnes : 14 100€ TTC
110 personnes : 14 800€ TTC
120 personnes : 15 500€ TTC
130 personnes : 16 200€ TTC
140 personnes : 16 900€ TTC



Grange

(de 50 à 300 personnes)

50 personnes : 11 700€TTC
60 personnes : 12 400€TTC
70 personnes : 13 100€TTC
80 personnes : 13 800€TTC
90 personnes : 14 500€TTC
100 personnes : 15 200€ TTC
110 personnes : 15 900€ TTC
120 personnes : 16 600€ TTC
130 personnes : 17 300€ TTC
140 personnes : 18 000€ TTC



Manoir

(50 a 200 personnes)

50 personnes : 10 050€TTC
60 personnes : 10 750€TTC
70 personnes : 11 450€TTC
80 personnes : 12 150€TTC
90 personnes : 12 850€TTC
100 personnes : 13 550€ TTC
110 personnes : 14 250€ TTC
120 personnes : 14 950€ TTC
130 personnes : 15 650€ TTC
140 personnes : 16 350€ TTC



Salon

(de 50 à 180 personnes)

50 personnes : 11 500€TTC
60 personnes : 12 200€TTC
70 personnes : 12 900€TTC
80 personnes : 13 600€TTC
90 personnes : 14 300€TTC
100 personnes : 15 000€ TTC
110 personnes : 15 700€ TTC
120 personnes : 16 400€ TTC
130 personnes : 17 100€ TTC
140 personnes : 17 800€ TTC



Moulin

(de 50 à 150 personnes)

50 personnes : 10 050€TTC
60 personnes : 10 750€TTC
70 personnes : 11 450€TTC
80 personnes : 12 150€TTC
90 personnes : 12 850€TTC
100 personnes : 13 550€ TTC
110 personnes : 14 250€ TTC
120 personnes : 14 950€ TTC
130 personnes : 15 650€ TTC
140 personnes : 16 350€ TTC



Château

(de 50 à 180 personnes)

50 personnes : 25 300€TTC
60 personnes : 26 000€TTC
70 personnes : 26 700€TTC
80 personnes : 27 400€TTC
90 personnes : 28 100€TTC
100 personnes : 28 800€ TTC
110 personnes : 29 500€ TTC
120 personnes : 30 200€ TTC
130 personnes : 30 900€ TTC
140 personnes : 31 600€ TTC



Dorgere

(de 50 à 150 personnes)

50 personnes : 10 050€TTC
60 personnes : 10 750€TTC
70 personnes : 11 450€TTC
80 personnes : 12 150€TTC
90 personnes : 12 850€TTC
100 personnes : 13 550€ TTC
110 personnes : 14 250€ TTC
120 personnes : 14 950€ TTC
130 personnes : 15 650€ TTC
140 personnes : 16 350€ TTC



