

*Formule hors salle*

**Eclipse**

**ECLIPSE**  
*Réceptions*

1 - **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  
Cuillere 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

## 2 - DJ

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



## 3 - Deco

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



## 4 - 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

Les tarifs indiqués sont sur une base adulte

Tarifs enfants : 20€/enfant

50 personnes : 6 950€ TTC  
60 personnes : 7 650€ TTC  
70 personnes : 8 350€ TTC  
80 personnes : 9 050€ TTC  
90 personnes : 9 750€ TTC  
100 personnes : 10 450€ TTC  
110 personnes : 11 150€ TTC  
120 personnes : 11 850€ TTC  
130 personnes : 12 550€ TTC  
140 personnes : 13 250€ TTC  
150 personnes : 13 950€ TTC