



MENU HARMONIE

LE LIEU

Le Domaine des "Gueules Cassées" accueille vos réceptions privées (fêtes de famille, baptême, communion, cousinade, anniversaire, renouvellement de vœux etc...) ou professionnelles (séminaire, assemblée générale, réunion, commémoration etc...) dans un cadre d'exception qui allie à la perfection charme, savoir-faire et authenticité.

Au sein d'un parc arboré de 30 hectares classé Natura 2000, venez découvrir ce lieu chargé d'histoire qui a été acquis par l'Association en 1934.

Depuis plus de 20 ans nous sommes à votre écoute, alors venez à notre rencontre et confiez-nous l'organisation de vos événements.

LA PRESTATION

Notre équipe est à votre disposition pour vous accompagner dans l'organisation et la réalisation de votre événement.

Afin de vous satisfaire au mieux, 2 formules "Harmonie" vous sont proposées :

Formule "**Harmonie Classique**" - **34€/Pers.** (à partir de 10 adultes)

Un menu composé de 3 plats, boissons comprises

Privatisation de la salle non garantie

Horaires: déjeuner 12h00 / 15h30 - dîner 19h00 / 23h30

Formule "**Harmonie Détente**" - **41€/Pers.** (à partir de 30 adultes)

Un menu composé de 3 plats, boissons comprises.

Horaires: déjeuner 12h00 / 17h30 - dîner 19h00 / 02h00

Salle privatisée

LA RÉSERVATION

Lors de la réservation, vous devrez choisir un **menu unique**

Entrée, plat et dessert communs à l'ensemble des convives

(les cas d'allergies devront être précisés en amont afin d'adapter le menu retenu.)

La réservation sera validée à la signature du devis et au versement de 30% d'arrhes.

Le nombre exact de convives ainsi que le plan de table devront nous être confirmés au plus tard **10 jours ouvrés** avant la date de l'événement.

Toute annulation passée ce délai ne pourra pas être prise en compte.

LES ENTRÉES

Moelleux courgettes & comté affiné, coulis primavera
Crème de petits pois & œuf poché
Carpaccio de tomates anciennes & burrata, vinaigrette huile d'olive & miel (en été)
Bœuf mariné finement tranché, melon, marinade soja, radis (en été)
Tatin de légumes
Tartare de saumon & avocat, crémeux vodka acidulé
Crumble d'aubergines au grana padano & mimolette
Salade à la Grecque, neige de feta, oignons rouges en pickles
Poke bowl quinoa saumon
Velouté de châtaignes grillées, émulsion de parmesan & tuile de parmesan (en hiver)
Carpaccio de boeuf, pesto, parmesan & roquette

LES PLATS

Cabillaud en gourmandise, sauce au vin rouge, écrasé de pommes de terre aux amandes
Saumon juste snacké & son jus façon Osso bucco, chou pak choi & sucrose snackée
Parmentier de canard à l'orange, sauce bigarade au miel (max 50 pers.)
Filet mignon de cochon, sauce moutarde à l'ancienne & miel, polenta crémeuse aux olives & tomates cerises confites.
Daube de bœuf, tagliatelles
Volaille au curry à l'Indienne, riz thaï aux petits légumes
Agneau Provençal confit, flan de duxelles de champignons & écrasé de panais au cumin
Suprême de volaille rôti au romarin et son jus, linguines au pesto, olives, tomates cerises confites
Magret de canard aux fruits rouges & risotto au parmesan
Aïoli Provençal

LES DESSERTS

Salade de fruits frais infusion "verveine" sorbet
Moelleux au chocolat, crème Anglaise
Tarte Tatin aux pommes & crème fouettée légère
Brioche façon pain perdu à la vanille, crème onctueuse
Baba à la framboise (sans alcool) au sirop de thé à la menthe
Coulis de fruits rouges & crème fouettée légère
Maxi macaron façon chocolat liégeois
Crêpe Suzette au Grand Marnier
Nougat glacé & fruits rouges
Gâteau d'anniversaire (chocolat ou fruits)

LES BOISSONS

Café ou Thé
Vin de Pays en bouteille (rouge, rosé - 1 bouteille de vin pour 3 personnes)
Eaux minérales plate et gazeuse

EN OPTION

Duo de fromages (3.50€/personne)
Pâtisserie MATYASY (entremet & pièce montée, sur devis)