



MENU SIGNATURE

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 "Signature" vous sont proposées :

Formule "**Signature Classique**" - **44€/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 "**Signature Détente**" - **51€/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** (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

Saint Jacques marinées façon gravelax, rémoulade pommes cèleri, pousses d'herbes

Duo de saumon (tartare & fumé) en gourmandise sur son sablé au piment d'Espelette

Ceviche de mahi-mahi grenade et passion

Salade de bœuf mariné façon Thaï & cacahuètes

Médailillon de foie gras mi cuit, chutney de tomates & croustille de pain

Tartelette à l'artichaut, girolles & tomates confites

Chiffonnade de pastrami & mascarpone à la truffe sur Focaccia

Délice de gambas & lotte à l'armoricaine

LES PLATS

Filet de bœuf, marchand de vin, gratin Dauphinois & mille-feuilles de légumes

Pavé de saumon, purée de patates douces & salade d'herbes, sauce soja

Magret de canard, sauce foie gras, gratin Dauphinois & légumes rôtis

Agneau braisé au thym de Provence, jus corsé,
Ratatouille de courgettes aux pois chiche & semoule.

Pavé de quasi de veau cuit à basse température, sauce verjus,
Purée de carottes au cumin, choux de Bruxelles marinés

Risotto de Saint Jacques, cèpes & parmesan (max 50 pers.)

Saint Pierre rôti au beurre & asperges vertes sauce vierge

Suprême de poulet "Label Rouge" à la Provençale & Pennes à la truffe

LES DESSERTS

Tarte fine aux pommes & boule de glace

Soufflé glacé chocolat noir Valrhona

Soufflé glacé caramel à la fleur de sel de Camargue

Croustillant chocolat praliné, mousse chocolat noir sur biscuit dacquoise

Mousse framboise & fruits des bois sur biscuit Joconde

Paris Brest revisité au chocolat & caramel beurre salé

Dome citron cœur aux agrumes & meringue

Tartelette aux fruits

Gâteau d'anniversaire (chocolat ou fruits)

LES BOISSONS

Café ou Thé

Vin AOC (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 ou pièce montée, sur devis)