



LE LIEU

Le Domaine des "Gueules Cassées" vous reçoit pour toutes vos réceptions privées (vos fêtes de famille, baptême, communion, cousinade, anniversaire, renouvellement de vœux etc...) et professionnelles (séminaire, assemblée générale, réunion, commémoration etc...).

Tous les événements de la vie pourront être célébrés dans ce cadre d'exception qui allie à la perfection le charme, le savoir-faire et l'authenticité.

Au sein d'un parc arboré de 30 hectares classé Natura 2000, venez découvrir ce lieu chargé d'histoire qui a vu le jour 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, nous assurerons une prestation à la hauteur de vos attentes !

LA PRESTATION

Notre prestation se veut la plus complète possible afin de vous faciliter la vie !

Une équipe dédiée à votre événement sera à votre disposition pour vous accompagner dans l'organisation et la réalisation de votre événement.

Les menus proposés par notre Chef et son équipe sont concoctés sur place et s'adressent aux groupes de plus de **30 adultes**.

Cette formule comprend :

- Un menu composé de 3 plats (entrée, plat, dessert), café (ou thé), les vins (1 bouteille de vin pour 3 personnes) et les eaux minérales servies à discrétion.
- **La privatisation** d'une salle de réception
Horaires pour un déjeuner de 12h00 à 17h30 et pour un dîner de 19h00 à 02h00.
(Si vous souhaitez faire un repas dansant, merci de nous en faire part.
Arrêt de la musique 30mn avant la fin de l'événement)
- La mise en place du matériel de restauration (tables avec nappage et serviettes en tissu blanc), le service et le nettoyage de la salle après votre départ.
- L'accès à la salle 1h avant l'événement pour décorer si vous le souhaitez

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.)

C'est la signature du devis et le versement de 30% d'arrhes qui permettront de valider la réservation.

Le nombre exact de convives devra nous être confirmé au plus tard **10 jours ouvrés** avant la date de l'événement et toute annulation passée ce délai ne pourra pas être prise en compte.

LES ENTREES

Saint Jacques marinées façon gravelax, rémoulade de pommes & céleri, 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

Médaille 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

Velouté d'Argenteuil, blanc manger amandes & cerfeuil

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

Supreme 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

Dôme citron cœur aux agrumes & meringue

Tartelette aux fruits

Gâteau de cérémonie MATYASY

LES BOISSONS

Café ou Thé

Vin AOC (rouge, rosé - 1 bouteille de vin pour 3 personnes)

Eaux minérales plate et gazeuse

EN SUPPLÉMENT

Duo de fromages (3.50€/personne)