Domaine
LES GUEULES CASSÉES
Un lieu d'Histoire

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 **10 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 prestation dans une salle privatisée n'est **pas garantie** :
  Horaires pour un déjeuner de 12h00 à 15h30 et pour un dîner de 19h00 à 23h30.
- La mise en place du matériel de restauration (tables rondes)

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.

MENU PLAISIR

31€

Les Entrées

Moelleux courgettes & comté affiné, coulis primavera

Crème de petits pois & œuf poché

Carpaccio de tomates anciennes & burrata, vinaigrette huile d'olive & miel

Bœuf mariné finement tranché, melon, marinade soja, radis

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

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 & sucrine 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 (max 50 pers.)

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

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 supplément

Duo de fromages (3.50€/personne)
Gâteau de cérémonie (5.70€/personne) MATYASY