



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 celui-ci.

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 la 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.

MENU PLAISIR DÉTENTE

38€

LES ENTRÉES

- Moelleux courgettes & comté affiné, coulis primavera
Crème de petits pois & œuf poché
- Carpaccio de tomates anciennes & burrata, vinaigrette huile d'olive & miel
- Boeuf 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 & 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 (max 50 pers.)
- Aïoli Provençal

LES DESSERTS

- Salade de fruits frais infusion "verveine" sorbet
- Moelleux au chocolat, crème Anglaise
- 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
- Tarte Tatin aux pommes & 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