

Offres entreprises

Pour tous vos événements d'entreprise
Séminaire / Soirée d'entreprise / Evénements clients, ...

Plus de 30 lieux d'embarquement possibles : 75, 78, 92, 95 et 27



Mistral en Seine

75, rue de Lourmel – 75015 Paris
RCS 529 168 866 26 - TVA : FR51 529168866

Tél : 06 62 80 05 13 - @ : sarlmistralenseine@yahoo.fr

Offres entreprises

Petit-déjeuner, séminaire, soirée,



Mistral EN Seine : Embarquez pour une croisière inoubliable !

Spécialistes des croisières réceptions sur la Seine et l'Oise, nous mettons en scène votre événement professionnel, associatif...

Embarquez pour une croisière inoubliable et venez à la rencontre des plus beaux monuments au cœur de la ville lumière !

Différentes formules en matinée, demi-journée, journée ou soirée, variété des animations, multiples formules de restauration, etc... permettent de répondre à la plupart de vos attentes. Prestations sur mesure également, contactez-nous.

Synthèse des formules <i>Consultez les offres détaillées</i>	Tarif indicatif € HT /personne <small>(consultez les brochures pour les conditions tarifaires)</small>						
	20 pers. et +	30 pers. et +.	40 pers. et +	50 pers. et +	60 pers. et +	80 pers. et +	100 per et +
Réunion petit déjeuner 2h	85 €	65 €	55 €	45 €	40 €	40 €	35 €
Réunion matinée et déjeuner 6h	215 €	165 €	150 €	130 €	120 €	115 €	
Réunion journée et déjeuner 9h	225 €	185 €	175 €	155 €	145 €	135 €	
Séminaire journée Oise 9h	210 €	160 €	140 €	125 €			
Séminaire journée Seine 9h	225 €	185 €	175 €	155 €	145 €	135 €	
Séminaire journée incentive 9h	255 €	215 €	205 €	180 €	170 €	160 €	
Croisière déjeuner ou dîner 4h	165 €	140 €	120 €	105 €	95 €	85 €	85 €
Bateau Show room 5h ou 9h	A partir de 1.800 € la demi-journée 5h et 2.500 € la journée 9h						
Croisière dîner / cocktail dansant 5h	210 €	170	150	135	117	104 €	94 €





Réunion Petit-Déjeuner

à partir de 35€ /pers.



Démarrez la journée dans un cadre d'exception !

Réunion

- . Salon en théâtre (ou autre selon nombre de participants)
- . Sonorisation, vidéo-projecteur, tableau papier

Bateau de charme LE TIVANO

- . Privatisation du bateau : 2 salons et 1 terrasse pour la matinée durant 2h (ex : 8h30 à 10h30), 1h30 ou 3h
- . Equipage (capitaine et manager de bord) veillant au confort ainsi qu'à la sécurité de vos convives
- . Croisière détente de 1h30, (ou à quai selon vos souhaits)

Restauration

- . Petit déjeuner d'accueil : viennoiseries, thé, café et jus d'orange

Animations (en supplément)

- . Ambiance musicale
- . Croisière ponctuée de quelques commentaires
- . Parcours de la croisière selon lieu d'embarquement et vos souhaits (Ile des Impressionnistes, passage d'écluse, confluence, basse seine...)
- . Nombreuses options possibles (magicien, casino, piano bar, etc...)

Contactez nous pour les tarifs

En pratique
Capacité : 20 à 130 passagers

Tarifs HT par personne

- 20 pers et + : 85 €
- 30 pers et + : 65 €
- 40 pers et + : 55 €
- 50 pers et + : 45 €
- 60 pers et + : 40 €
- 80 pers et + : 35 €

Escapes (cf. options)





Matinée d'étude & déjeuner

A partir de 115 €/pers.



Demi-journée d'étude dans un cadre d'exception !

Réunion

- . Salon en théâtre (ou autre selon nombre de participants)
- . Sonorisation, vidéo-projecteur, tableau papier

Bateau de charme LE TIVANO

- . Privatisation du bateau : 2 salons et 1 terrasse pour la demi-journée de 8h30 à 14h30
- . Equipage (capitaine et manager de bord) veillant au confort ainsi qu'à la sécurité de vos convives
- . Croisière détente de 3h, (ou à quai en option)

Restauration

- . Petit déjeuner d'accueil : viennoiseries, thé, café et jus d'orange
- . Pausas collation froide et chaude
- . Apéritif : 6 pièces de cocktail, crémant de qualité et boissons non alcoolisées (jus de fruits, sodas et Perrier)

Déjeuner :

- Menu Carrousel, entrée, plat, fromage et dessert **ou** Cocktail équivalent 25 pièces avec animations
- Eaux minérales et gazeuses, vins rouge et/ou blanc et café

Animations (en supplément)

- . Ambiance musicale
- . Croisière ponctuée de quelques commentaires
- . Parcours de la croisière selon lieu d'embarquement et vos souhaits (Ile des Impressionnistes, passage d'écluse, confluence, basse seine...)
- . Nombreuses options possibles (magicien, casino, piano bar, etc...)

Contactez nous pour les tarifs

En pratique

Capacité : 20 à 130 passagers

Tarifs HT par personne

- 20 pers et + : 215 €
- 30 pers et + : 165 €
- 40 pers et + : 150 €
- 50 pers et + : 130 €
- 60 pers et + : 120 €
- 80 pers et + : 115 €

Escalles (cf. options)





Journée d'Etudes

A partir de 135 €/pers.



Votre journée d'étude dans un cadre d'exception !

Réunion

- . Salon en théâtre (ou autre selon nombre de participants)
- . Sonorisation, vidéo-projecteur, tableau papier

Bateau de charme LE TIVANO

- . Privatisation du bateau : 2 salons et 1 terrasse pour la journée de 8h30 à 17h30
- . Equipage (capitaine et manager de bord) veillant au confort ainsi qu'à la sécurité de vos convives
- . Croisière détente de 3h (ou à quai en option)

Restauration

- . Petit déjeuner d'accueil : viennoiseries, thé, café et jus d'orange
- . Pausas collation froide et chaude
- . Apéritif : 6 pièces de cocktail, crémant de qualité et boissons non alcoolisées (jus de fruits, sodas et Perrier)

Déjeuner :

- Menu Carrousel, entrée, plat, fromage et dessert
ou Cocktail équivalent 25 pièces avec animations
- Eaux minérales et gazeuses, vins rouge et/ou blanc et café

Animations (en supplément)

- . Ambiance musicale
- . Croisière ponctuée de quelques commentaires
- . Parcours de la croisière selon lieu d'embarquement et vos souhaits (Ile des Impressionnistes, passage d'écluse, confluence, basse seine...)
- . Nombreuses options possibles (magicien, casino, piano bar, etc...)

Contactez nous pour les tarifs

En pratique
Capacité : 20 à 130 passagers

Tarifs HT par personne

- 20 pers et + : 225 €
- 30 pers et + : 185 €
- 40 pers et + : 175 €
- 50 pers et + : 155 €
- 60 pers et + : 145 €
- 80 pers et + : 135 €

Escales (cf. options)





Séminaire sur l'Oise

Formule journée à partir de 125 €/pers.



Séminaire insolite dans la vallée des impressionnistes alliant séance de travail & croisière déjeuner détente !

Amphithéâtre

- . Nouvelle salle de conférence intégrée aux pieds des remparts de la ville De Pontoise dotée d'équipements de haut niveau
- . Privatisation pour la matinée à partir de 8h00 à 12h30

Bateau de charme LE TIVANO

- . Privatisation du bateau : 2 salons et 1 terrasse pour une durée de 4h de 12h30 à 16h30
- . Equipage (capitaine et manager de bord) veillant au confort ainsi qu'à la sécurité de vos convives
- . Croisière détente de 3h (ou plus en option)

Restauration

- . Petit déjeuner d'accueil : viennoiseries, thé, café et jus d'orange
- . Pausés collation froide et chaude
- . Apéritif : 6 pièces de cocktail, crémant de qualité et boissons non alcoolisées (jus de fruits, sodas et Perrier)

Déjeuner :

- Menu Carrousel, entrée, plat, fromage et dessert
ou Cocktail équivalent 25 pièces avec animations
- Eaux minérales et gazeuses, vins rouge et/ou blanc et café

Animations (en supplément)

- . Ambiance musicale
- . Croisière commentée interactive (plusieurs thèmes possibles)
- . Nombreuses options possibles (magicien, casino, piano bar, etc...)

Contactez nous pour les tarifs

En pratique

Capacité : 20 à 60 passagers

Déroulé

8h30 / 12h30

Séminaire salle de conférence

12h30 / 16h30

Embarquement pour la croisière

Tarifs HT par personne

- 20 pers et + : 210 €

- 30 pers et + : 160 €

- 40 pers et + : 140 €

- 50 pers et + : 125 €

Escales (cf. options)





Séminaire en Seine

Formule journée à partir de 135 €/pers.



Journée insolite en Seine au Pays des Impressionnistes
ou à la Confluence alliant travail et détente !

Réunion

- . Salon en théâtre (ou autre selon nombre de participants)
- . Sonorisation, vidéo-projecteur, tableau papier

Bateau de charme LE TIVANO

- . Privatisation du bateau : 2 salons et 1 terrasse pour une durée la journée, de 8h30 à 17h30
- . Equipage (capitaine et manager de bord) veillant au confort ainsi qu'à la sécurité de vos convives
- . Croisière détente de 3h (ou plus en option)

Restauration

- . Petit déjeuner d'accueil : viennoiseries, thé, café et jus d'orange
- . Pausés collation froide et chaude
- . Apéritif : 6 pièces de cocktail, crémant de qualité et boissons non alcoolisées (jus de fruits, sodas et Perrier)

Déjeuner :

- Menu Carrousel, entrée, plat, fromage et dessert
ou Cocktail équivalent 25 pièces avec animations
- Eaux minérales et gazeuses, vins rouge et/ou blanc et café

Animations (en supplément)

- . Ambiance musicale
- . Croisière commentée interactive (plusieurs thèmes possibles)
- . Parcours de la croisière selon lieu d'embarquement et vos souhaits (Ile des Impressionnistes, passage d'écluse, confluence, basse seine...)
- . Nombreuses options possibles (magicien, casino, piano bar, etc...)

Contactez nous pour les tarifs

En pratique

Capacité : 20 à 90 passagers

Tarifs HT par personne

- 20 pers et + : 225 €
- 30 pers et + : 185 €
- 40 pers et + : 175 €
- 50 pers et + : 155 €
- 60 pers et + : 145 €
- 80 pers et + : 135 €

Escalles (cf. options)





Séminaire incentive

Formule journée à partir de 160 €/pers.



Journée animée dans un cadre d'exception !

Réunion le matin

- . Salon en théâtre (ou autre selon nombre de participants)
- . Sonorisation, vidéo-projecteur, tableau papier

Bateau de charme LE TIVANO

- . Privatisation du bateau : 2 salons et 1 terrasse pour une durée la journée, de 8h30 à 17h30
- . Equipage (capitaine et manager de bord) veillant au confort ainsi qu'à la sécurité de vos convives
- . Croisière détente de 3h (ou plus en option ou selon animation)

Restauration

- . Petit déjeuner d'accueil : viennoiseries, thé, café et jus d'orange
- . Pausas collation froide et chaude
- . Apéritif : 6 pièces de cocktail, crémant de qualité et boissons non alcoolisées (jus de fruits, sodas et Perrier)

Déjeuner :

- Menu Carrousel, entrée, plat, fromage et dessert
ou Cocktail équivalent 25 pièces avec animations
- Eaux minérales et gazeuses, vins rouge et/ou blanc et café

Animations (en supplément)

- . Exemples d'animations (non exhaustif)
 - **Casino** : tout le monde se prend au jeu autour des tables de roulette, black jack et stud poker. Clôture par une vente aux enchères animée !
 - **Chasse au trésor en zodiac**, la Seine, ses péniches, ses ponts... sont le terrain d'exploit des équipes en Zodiac à la recherche des indices... Cette animation se fait au départ de Rueil, Asnières, Sèvres ou Paris
 - **Académie du vin** : chaque équipe réalise son propre vin : assemblage de cépage, étiquettes, prix de vente... puis dégustation finale

En pratique

Capacité : 20 à 90 passagers

Tarifs HT par personne

- 20 pers et + : 225 €
- 30 pers et + : 185 €
- 40 pers et + : 175 €
- 50 pers et + : 150 €
- 60 pers et + : 140 €
- 80 pers et + : 130 €

Escales (cf. options)

Animation : HT par personne

- Casino : + 30 €
- Chasse au trésor : + 145 €
- Académie du vin : +95 €





Croisière déjeuner ou dîner

Formule supérieure : 4h à partir de 85 €/pers.



Bateau de charme LE TIVANO

- . Privatisation du bateau : 2 salons et 1 terrasse pour une durée de 4h (12h à 16h ou 19h à 23h)
- . Equipage (capitaine et manager de bord) veillant au confort ainsi qu'à la sécurité de vos convives
- . Croisière de 2h (ou plus en option), parcours à votre convenance
- . Plus de 30 lieux d'embarquement possibles (92, 78, 95, 75 et 27)

Accueil et ambiance

- . Accueil des convives par l'équipage et les maîtres d'hôtels
- . Prise en charge du vestiaire
- . Eléments de décoration sur les buffets et tables

Cocktail apéritif

- . Crémant de qualité (1 bt pour 4)
- . 6 pièces cocktail
- . Boissons non alcoolisées : eaux minérales et gazeuses, jus de fruits et sodas

Repas ou Cocktail 25 pièces (Boissons incluses)

- . Menu Carrousel : à choisir entrée, plat et dessert **ou** cocktail 25 pièces incluant 3 animations culinaires
- . Vins rouge et/ou blanc (1 bt pour 3), eaux minérales et gazeuses, café inclus
- . Nappage coton, vaisselle et service inclus.

Animations (en supplément)

- . Animation musicale
- . Parcours selon lieux d'embarquements et vos souhaits
- . Nombreuses options possibles (magicien, casino, piano bar, DJ...)

Contactez nous pour les tarifs

En pratique
Capacité : 20 à 130 passagers

Tarifs HT par personne

- 20 pers et + : 165 €
- 30 pers et + : 140 €
- 40 pers et + : 120 €
- 50 pers et + : 105 €
- 60 pers et + : 95 €
- 80 pers et + : 85 €
- 100 pers et + : 94 €

Autres escales (cf. options)





Offre show room à quai

à partir de 2 500 € ht la journée



Bateau de charme LE TIVANO

- . Privatisation du bateau : 2 salons et 1 terrasse pour la demi-journée (5h) ou journée (9h)
- . Equipage (capitaine et manager de bord) veillant au confort ainsi qu'à la sécurité de vos convives
- . Plus de 30 lieux d'embarquement possibles (92, 78, 95, 75 et 27)

Accueil et ambiance

- . Accueil des convives par l'équipage et les maîtres d'hôtels
- . Prise en charge du vestiaire
- . Musique d'ambiance
- . Eléments de décoration sur les buffets et tables

Logistique

- . Sonorisation intérieure et extérieure, micro sans fil
- . Ecrans plats
- . Boissons non alcoolisées : eaux minérales et gazeuses, jus de fruits et sodas

Restauration

- . Notre service traiteur vous accompagne sur tous types de prestation, petit-déjeuner, collation, cocktail, buffet, etc...

Animations (en supplément)

- . Animation musicale
- . Nombreuses options possibles (magicien, casino, piano bar, DJ...)

Contactez nous pour les tarifs

En pratique

Capacité : 20 à 130 passagers

Tarifs HT

- demi-journée (5 h) : 1 800 €
- journée (9 h) : 2 500 €

Escales (cf. options)





Croisière Soirée Dansante

Formule supérieure : 5h à partir de 94 € /pers.



Bateau de charme LE TIVANO

- . Privatisation du bateau : 2 salons et 1 terrasse pour une durée de 5h en soirée (19h à 24h ou 20h à 1h)
- . Equipage (capitaine et manager de bord) veillant au confort ainsi qu'à la sécurité de vos convives
- . Croisière de 2 h (ou plus en option), parcours à votre convenance
- . Plus de 30 lieux d'embarquement possibles (92, 78, 95, 75 et 27)

Restauration

- . Petit déjeuner d'accueil : viennoiseries, thé, café et jus d'orange
- . Pausas collation froide et chaude
- . Apéritif : 6 pièces de cocktail, crémant de qualité et boissons non alcoolisées (jus de fruits, sodas et Perrier)

Déjeuner :

- Menu Carrousel, entrée, plat, fromage et dessert
ou Cocktail équivalent 25 pièces avec animations
- Eaux minérales et gazeuses, vins rouge et/ou blanc et café

Animations (en supplément)

- . Ambiance Disc Jockey, musique d'ambiance durant le cocktail
- . Parcours de la croisière selon lieu d'embarquement et vos souhaits
- . Nombreuses options possibles (magicien, casino, piano bar, etc...)

Contactez nous pour les tarifs

En pratique
Capacité : 20 à 130 passagers

Tarifs HT par personne

- 20 pers et + : 210 €
- 30 pers et + : 170 €
- 40 pers et + : 150 €
- 50 pers et + : 135 €
- 60 pers et + : 117 €
- 80 pers et + : 104 €
- 100 pers. et + : 94 €

Escales (cf. options)



Le bateau

- . Heure supplémentaire de navigation (ne prolonge pas la durée de location : 57 € ht / heure
- . Heure supplémentaire (bateau et équipage inclus, maîtres d'hôtels non compris) : 380 € ht / heure

Lieu d'embarquement / débarquement : frais supplémentaires de convoyage et taxe d'escale

95 – Val d'Oise		92 – Haute de Seine	
Auvers sur Oise	466 TTC - 424 HT	Asnières	1107 TTC - 1006 HT
Jouy-le-Moutiers	116 TTC - 105 HT	Clichy	1107 TTC - 1006 HT
L'Isle-Adam	582 TTC - 529 HT	Gennevilliers	874 TTC - 795 HT
Port-Cergy	233 TTC - 212 HT	Rueil-Malmaison	349 TTC - 317 HT
Pontoise	233 TTC - 212 HT	Sèvres	1300 TTC - 1182 HT
78 – Yvelines		93 – Seine Saint-Denis	
Bouglival	233 TTC - 212 HT	Saint-Denis	991 TTC - 901 HT
Carrières sur Seine	415 TTC - 377 HT	27 – Seine Saint-Denis	
Croissy sur Seine	233 TTC - 212 HT	Vernon	2090 TTC - 1900 HT
Chatou	415 TTC - 377 HT	Les Andelys	2530 TTC - 2300 HT
Conflans Ste Honorine	176 TTC - 160 HT	75 – Paris	
Les Mureaux	466 TTC - 424 HT	André-Citroën	1400 TTC - 1273 HT
Le Pecq	176 TTC - 160 HT	Granelle	1400 TTC - 1273 HT
Mantes la Jolie	698 TTC - 635 HT	Bercy et Grde Biblo.	1400 TTC - 1273 HT
Méricourt	871 TTC - 792 HT	94 – Val de Marne	
Polisy	116 TTC - 105 HT	Ivry et Afortville	1500 TTC - 1364 HT
Triel sur Seine	233 TTC - 212 HT	Autres escales possible, consultez-nous	

L'animation (ht)

- . Guide croisière commentée interactive : 1h30 +200 € / 3h +350 €
- . Animation chanteur piano bar : +620 €
- . Artiste magicien, silhouettiste, caricaturiste.... À partir de 520 €
- . Nombreuses autres possibilités, nous consulter pour tarifs

Le contrat

- . Un engagement de qualité de service, d'accueil, de propreté et de prestation personnalisée
- . Acompte de 40% à la commande. Solde 10 jours avant la réception selon le nombre de convives.





Menus & Cocktails





Menu Carrousel



Apéritif

Kir cassis pétillant, Whisky, Gin, Vodka (*forfait pendant 1heure*)
4 Canapés froids p/pers.

Entrée

Terrine de Queue de Bœuf au Foie gras, Confitures d'Oignon, Pain de Campagne Grillé
Verrine Guacamole, Saumon Fumé et Roquette
Feuilleté de Pétoncles sur Coussin de Petits Légumes
Dôme de Saumon Fumé aux Deux Coulis

Plat

Cuisse de Canard Confit et Pommes Sarladaise
Escalope de saumon, coulis de crustacés et poêlée de légumes du marché
Jambon à l'os laqué au miel, sauce pesto et pomme de terre sautées
Paleron braisé en cuisson lente accompagné de carottes et choux

Fromage

Salade Maraîchère et son Brie

Dessert

Tarte au Chocolat et sa Boule de Glace Vanille
Verrine Géante Tiramisu aux Spéculoos
Crème Brûlée à la pistache
Triptyque du Mistral (*Tentation Croquante, Crème Brûlée Praliné et verrine de salade de fruits*)

Petit Pain et Baguette / Café

Notre cave

- **Vin blanc** : Bourgogne aligoté (1 btle pour 4)

- Eaux plate et gazeuse
- Perrier, Coca Cola et Jus de Fruits

- **Bordeaux** : « Les Terres Douces » (1 btle pour 3)
ou Saint Emilion + 2 € ht sur le prix du menu

Inclus dans nos tarifs

Nappage Blanc et serviette en tissu / Vaisselle Porcelaine Blanche / Verrerie Elégance / Coutellerie Inox / Matériel de mise en Chauffe / Transport en Camion Frigorifique / Glace à Rafrachir

Personnel : 1 maître d'hôtel (pour 25 convives) présent pour 7h de vacation, incluant la mise en place, le service et la remise en état du lieu de réception.





Menu Mirabeau



Apéritif

Kir cassis pétillant, Whisky, Gin, Vodka (*forfait pendant 1 heure*)
4 Canapés et 2 Cuillères froides par personne

Entrée

Duo de foie gras (*mi- cuit et au vinaigre de framboise chaud*)
Dos de Cabillaud au Pain d'Epices
Assiette terre et Mer (*Foie gras, saumon fumé et Verrine de Guacamole aux Crevettes*)
Suprême de Turbot au beurre de sancerre blanc et sa Mousseline de St Jacques

Plat

Tournedos Rossini Brochette de Légumes et Gratin de Pomme de Terre
Filet Mignon de veau aux Morilles, Fondant de Pomme de Terre aux Amandes et carotte Asperge
Rôti de Canard de Foie Gras, brochette de légumes et purée de pomme de terre
Canard à la Rouennaise, purée de céleri et pomme fruit gelée de groseille (**sup 4.00 €**)

Fromage

Salade Maraîchère et sa Brochette de Camembert, Livarot et Pont L'Evêque

Dessert

Le C, la création chocolatée de Coudray Traiteur
Déclinaison autour du chocolat noir
Assiette gourmande aux saveurs des îles
(Cannelloni d'ananas, fèves de Tonka et citron vert, bonbon glacée, Macarons cannelle et Mangue)
Vacherin à la Praline Rose

Petit Pain et Baguette / Café

Notre cave

- **Vin blanc** : Bourgogne aligoté (1 btle pour 4)

- **Bordeaux** : « Les Terres Douces » (1 btle pour 3)

ou Saint Emilion + 2 € ht sur le prix du menu

- Eaux plate et gazeuse

- Perrier, Coca Cola et Jus de Fruits

Inclus dans nos tarifs

Nappage Blanc et serviette en tissu / Vaisselle Porcelaine Blanche / Verrerie Elégance / Coutellerie Inox / Matériel de mise en Chauffe / Transport en Camion Frigorifique / Glace à Rafrachir

Personnel : 1 maître d'hôtel (pour 25 convives) présent pour 7h de vacation, incluant la mise en place, le service et la remise en état du lieu de réception.





Cocktail 20 Pièces



1 coupe de Champagne, Whisky, Gin, Vodka (*forfait pendant 1 heure*)
+ 5 canapés froids en assortiment

Pomme ratte au safran garnie de rilette de saumon et aneth / Douceur Italienne, jambon de pays
Toast de saumon au wasabi / Rouget aux saveurs caraïbes
Œuf de caille à l'Américaine (*bacon grillé, tomate sur un blinis parfumé à l'huile de truffe*)
Bouchée de volaille et raisin, à la patate douce au safran / Toast d'asperge verte, crème de moutarde à l'ancienne
Chou décoratif piqué de crudités en aigrettes avec sauces variées

Farandole de Foie Gras (2 pièces p/pers)

Muffin au chocolat et foie gras
Foie gras sur pain d'épices
Opéra de foie gras à la mangue

Brochette froide (2 pièces p/pers)

Agneau au Miel et Courgette
Crevette Mariné Coco Citron
Sot l'y laisse au miel

Verrine

(1 pièce p/pers)

Tiramisu de Saumon
Velouté Tomato, Pesto et Champignon
Velouté d'asperge blanche et verte

Cuillère

(1 pièce p/pers)

Œuf brouillé aux morilles
Thon mariné citron coriandre
Jambon cru et tapenade d'olives

Atelier culinaire effectué face au client

Saumon mariné aux herbes, pomme de terre à l'huile au hareng, crème épaisse & citron
Cappuccino de Pintade et Copeaux de Truffe Fraîche / Gambas Poêlée à la coco et son espumas de curry
Mug de Soupe Chaude Moulignée Maison (*Petits Pois et Brocolis à la Menthe Poivrée et son Ecume de Lait*)

Plat chaud accompagné de sa garniture (1 plat à définir)

Risotto à la St Jacques / Filet de caille Poêlée au miel / Mignon de Porc à la créole
Sauté d'Agneau façon Tajine

Buffet de fromage

Camembert, Pont l'Evêque et Neufchâtel, Accompagné de son Pain de Campagne

Gourmandises sucrées (5 pièces p/pers)

Macarons, Brochette de Fruits, blanc mangé au lait d'amande, bouchée fruitée, tartelette caramel et chocolat, Palais croquant,
Club sucré aux 5 parfums, Douceur de fromage blanc, snobinette du moment, croquant comme une barre chocolatée,
Mini opéra café et chocolat, Caroline

Notre cave

- **Vin blanc** : Bourgogne aligoté (1 btle pour 4)

- **Bordeaux** : « Les Terres Douces » (1 btle pour 3)

ou Saint Emilion + 2 € ht sur le prix du menu

- Eaux plate et gazeuse

- Perrier, Coca Cola et Jus de Fruits

Inclus dans nos tarifs

Nappage Blanc et serviette en tissu / Vaisselle Porcelaine Blanche / Verrerie Elégance / Coutellerie Inox / Matériel de mise en
Chauffe / Transport en Camion Frigorifique / Glace à Rafraichir

Personnel : 1 maître d'hôtel (pour 25 convives) présent pour 7h de vacation, incluant la mise en place, le service et la remise en



