

Offres entreprises

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

Plus de 30 lieux d'embarquement possibles !



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. Toutes nos prestations sont clé en main, contactez-nous !

Synthèses des formules Consulter les offres détaillées	Tarif indicatif € ht/personne					
	20 pers et +	30 pers et +	40 pers et +	50 pers et +	60 pers et +	80 pers et +
Réunion petit déjeuner : 2h	95 €	72 €	60 €	50 €	45 €	40 €
Réunion matinée et déjeuner : 6h	237 €	182 €	165 €	145 €	132 €	127 €
Réunion journée et déjeuner : 9h	250 €	205 €	195 €	171 €	160 €	149 €
Séminaire journée Oise : 9h	231 €	176 €	154 €	138 €		
Séminaire journée Seine : 9h	250 €	205 €	195 €	170 €	160 €	150 €
Séminaire journée incentive : 9h	249 €	205 €	195 €	165 €	155 €	145 €
Croisière déjeuner ou dîner : 4h	182 €	154 €	132 €	116 €	105 €	94 €
Bateau Show Room : 5h ou 9h	Demi-journée (5h) : 2 000 € / Journée (9h) 2 750 €					
Croisière dîner / cocktail dansant : 5h	231 €	190 €	165 €	150 €	130 €	115 €



Réunion Petit-Déjeuner

à partir de 40 € /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 - Contactez nous pour les tarifs)

- . 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...)

Capacité

20 à 130 passagers

Tarifs HT par personne

20 pers et + : 95 €
30 pers et + : 72 €
40 pers et + : 60 €
50 pers et + : 50 €
60 pers et + : 45 €
80 pers et + : 40 €

Escalles (cf. options)



Matinée d'étude & déjeuner

A partir de 127 €/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
- . 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 - Contactez nous pour les tarifs)

- . 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...)

Capacité

20 à 130 passagers

Tarifs HT par personne

20 pers et + : 237 €
30 pers et + : 182 €
40 pers et + : 165 €
50 pers et + : 145 €
60 pers et + : 132 €
80 pers et + : 127 €

Escales (cf. options)



Journée d'Etudes

A partir de 149 €/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
- . 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 - Contactez nous pour les tarifs)

- . 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...)

Capacité

20 à 130 passagers

Tarifs HT par personne

20 pers et + : 250 €
30 pers et + : 205 €
40 pers et + : 195 €
50 pers et + : 171 €
60 pers et + : 160 €
80 pers et + : 149 €

Escalles (cf. options)



Séminaire sur l'Oise

Formule journée à partir de 138 €/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 - Contactez nous pour les tarifs)

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

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 + : 231 €

30 pers et + : 176 €

40 pers et + : 154 €

50 pers et + : 138 €

Escalles (cf. options)



Séminaire en Seine

Formule journée à partir de 150 €/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
- . Pausse 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 - Contactez nous pour les tarifs)

- . 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...)

Capacité

20 à 90 passagers

Tarifs HT par personne

20 pers et + : 250 €
30 pers et + : 205 €
40 pers et + : 195 €
50 pers et + : 170 €
60 pers et + : 160 €
80 pers et + : 150 €

Escales (cf. options)



Séminaire incentive

Formule journée à partir de 145 €/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

Capacité

20 à 90 passagers

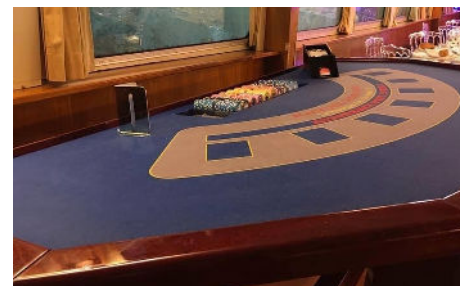
Tarifs HT par personne

20 pers et + : 249 €
30 pers et + : 205 €
40 pers et + : 195 €
50 pers et + : 165 €
60 pers et + : 155 €
80 pers et + : 145 €

Escales (cf. options)

Animations

- Casino : + 35 €
- Chasse au trésor : + 160 €
- Académie du vin : + 105 €



Croisière déjeuner ou dîner

Formule supérieure : 4h à partir de 94 €/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 - Contactez nous pour les tarifs)

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

Capacité

20 à 130 passagers

Tarifs HT par personne

20 pers et + : 182 €
30 pers et + : 154 €
40 pers et + : 132 €
50 pers et + : 116 €
60 pers et + : 105 €
80 pers et + : 94 €

Autres escales (cf. options)



Offre show room à quai

à partir de 2 000 € ht la demi-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 - Contactez nous pour les tarifs)

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

Capacité
20 à 130 passagers

Tarifs HT
- demi-journée (5 h) : 2 000 €
- journée (9 h) : 2 750 €

Escalles (cf. options)



Croisière Soirée Dansante

Formule supérieure : 5h à partir de 115 € /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
- . 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 - Contactez nous pour les tarifs)

- . 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...)

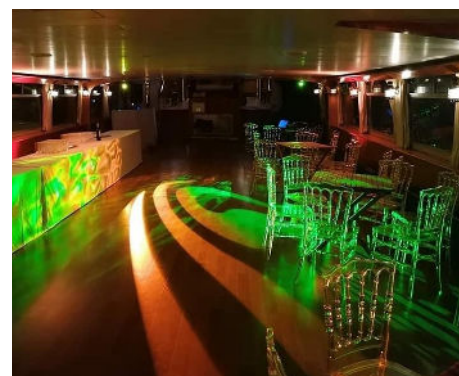
Capacité

20 à 130 passagers

Tarifs HT par personne

20 pers et + : 231 €
30 pers et + : 190 €
40 pers et + : 165 €
50 pers et + : 150 €
60 pers et + : 130 €
80 pers et + : 115 €

Escalles (cf. options)



Les options

Le bateau

- . Heure supplémentaire de navigation (ne prolonge pas la durée de location) : 65 € ht / heure
- . Heure supplémentaire (bateau et équipage inclus, maîtres d'hôtels non compris) : 420 € ht / heure

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

95 - Val d'Oise		92 - Hauts de Seine	
Auvers sur Oise	513 € TTC - 466 € HT	Asnières	1 218 € TTC - 1 107 € HT
Jouy-le-Moutiers	130 € TTC - 118 € HT	Clichy	1 218 € TTC - 1 107 € HT
L'Isle-Adam	640 € TTC - 582 € HT	Gennevilliers	962 € TTC - 874 € HT
Port-Cergy	256 € TTC - 233 € HT	Rueil-Malmaison	384 € TTC - 349 € HT
Pontoise	256 € TTC - 233 € HT	Sèvres	1 430 € TTC - 1 300 € HT
78 - Yvelines		93 - Seine Saint Denis	
Bougival	256 € TTC - 233 € HT	Saint-Denis	1 090 € TTC - 991 € HT
Carrières sur Seine	457 € TTC - 415 € HT	27 - Eure	
Croissy sur Seine	256 € TTC - 233 € HT	Vernon	2 300 € TTC - 2 090 € HT
Chatou	457 € TTC - 415 € HT	Les Andelys	2 783 € TTC - 2 530 € HT
Conflans Ste Honorine	194 € TTC - 176 € HT	75 - Paris	
Les Mureaux	513 € TTC - 466 € HT	André-Citroën	1 540 € TTC - 1 400 € HT
Le Pecq	194 € TTC - 176 € HT	Grenelle	1 540 € TTC - 1 400 € HT
Mantes la Jolie	768 € TTC - 698 € HT	Bercy et Grde Biblio	1 540 € TTC - 1 400 € HT
Méricourt	958 € TTC - 871 € HT	94 - Val de Marne	
Poissy	128 € TTC - 116 € HT	Ivry et Alfortville	1 650 € TTC - 1 500 € HT
Triel sur Seine	256 € TTC - 233 € HT	Autres escales possible, nous consulter	

L'animation

- . Guide croisière commentée interactive : 1h30 +220 € ht / 3h +425 € ht
- . Animation chanteur piano bar : +760 € ht
- . Artiste magicien, silhouettiste, caricaturiste.... À partir de 640 € ht
- . 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 1 heure*)
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 Élégance / 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'Épices
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 Élégance / 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 Tomate, 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 Moulinée 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

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.



