



## Menu hivernal cocktail

Menu d'octobre à mars

**Buffet apéritif** 1 heure ½

Cocktail du relais, jus de fruits, sodas, mélange salé, olives

**10 Pièces de mises en bouches Fraîcheur :**

*Mini club crudité ; Broche de crevette et menthe fraîche ; Asperges verte coppa ;*

*Blinis de saumon aux herbes ; Mini club nordique ; Bouchée de magret de fumé et prune sèche ;*

*Bouchée de chèvre frais et tomate confite ; Pic Œuf de caille au saumon fumé ;*

*Petite brioche de canard à la figue ; Duo de thon et avocat en crème légère à la coriandre.*

*(Bouchée supplémentaire à partir de 1.10 €/pièce)*

\*\*

*Mise en bouche servie à table sup de 4.30 € TTC/pers*

*Velouté de lentilles au foie gras, torsade au sésame ou Nage de queues d'écrevisses, crème homardine*

\*\*

*Suprême de pintade farci aux cèpes et châtaignes*

*Magret de canard rôti au miel d'épices, navets glacés*

*Palets de noix de veau aux morilles, crème de lentilles et foie gras (sup 3.00 €)*

*Civet de joue de bœuf aux p'tits oignons, carottes fondantes*

*\*Plat accompagné d'un gratin dauphinois\**

*Duo de merlu et saumon, sauce Noilly, caviar d'artichaut*

\*\*

*Duo de fromages affinés du moment, bouquet de salade*

\*\*

*Fondant aux chocolats, crème praliné*

*Entremets passion, tartare de mangue, coulis de kiwi*

*Vacherin glacé de fruit exotique, vanille meringué, coulis passion*

*Harmonie chocolat aux poires caramélisées*

*Pièce montée traditionnelle 4 choux et nougatine (sup 4.00 €)*

\*\*\*

*Vins blanc et rouge Sélection du Relais servis à discrétion le temps du repas*

*Eaux minérales, café*



**64.00 € TTC**

**(Service inclus 5 heures)**

**Tva 20 % et 10 %**

**Formule enfant (3 à 12 ans) :**

*Cocktail idem adulte, Viennoise de volaille gratin de purée, glace et boissons à 15.00 € TTC/enfant*



L'écrin de vos belles histoires...

### **SERVICE DE PERSONNEL**

Afin de vous assurer une prestation de qualité, un maintien de service vous sera facturé au-delà de l'amplitude prévue. Seul notre personnel est habilité à la fermeture des lieux.

- le midi : 20.00 € net/Heure/personnel
- le soir : 30.00 € net/Heure/personnel

Une estimation vous sera communiquée, en fonction du nombre de convives.

### **OPEN BAR SOFTS**

**Au-delà de l'amplitude de service et jusqu'à la fin de votre réception**

Sodas, eaux plates et gazeuses, jus de fruits, verrerie

3.00 € TTC/personne

### **LE CHAMPAGNE**

- Champagne brut en direct de propriété, facturé à la bouteille consommée à **19.00 € TTC/bout.** (Règlement direct au viticulteur)

- **Vous désirez fournir le Champagne nous le rafraîchirons et vous le servirons gracieusement**

---



### **CONDITIONS DE RESERVATION :**

**Versement d'un acompte de 30 % du montant estimé de votre réception à l'ordre de Relais de la Benerie**

**A J – 15** nous communiquer le **choix unique** du menu et le nombre approximatif de convives.

**A J – 8** nous communiquer le nombre définitif de convives et horaire d'arrivée, plan de tables ce nombre étant retenu **pour la facturation.**

### **Règlement du solde le jour de la réception.**

*Paiement par chèque, carte de paiement, espèces.*

**Dédommagement en cas d'annulation :**

L'acompte reste acquis

De J- 15 à J- 3 : **25 %** du montant estimé de la prestation

Au-delà, la **totalité** de la prestation sera facturée

L'équipe du Relais de la Benerie vous remercie de votre confiance et reste à votre disposition pour tout complément d'information et/ou modification.