



L'écrin de vos belles histoires...



Menu hivernal Prestige

Menu d'Octobre à Mars

Buffet apéritif 1h

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

8 Pièces de mises en bouches Fraîcheur :

Mini club crudité ; Broche de crevette et menthe fraîche ; Asperges verte coppa ;
Blinis de saumon aux herbes ; Mini tomate mozzarella ; Bouchée de magret de fumé et prune sèche ;
Bouchée de chèvre frais et tomate confite ; Pic Œuf de caille au saumon fumé.

Terrine de veau et foie gras « maison »

Carpaccio de saumon mariné, chantilly à l'aneth

Palet de foie gras au Monbazillac, toasts briochés et chutney de prune (sup 3.00 €)

Tarte fine de grosses crevettes, compotée d'oignons, coulis de poivron doux

Fricassé de champignons et gésiers de volaille bordelaise

**

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

70.00 € TTC

Tva 20 % et 10 %

(Service inclus 5 heures)

Formule repas enfant (jusqu'à 12 ans) à 13.50 € TTC

Souris du relais, Viennoise de volaille gratin de purée, Glace, Boisson soft





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.