



Les Relais Sud de la Champagne

Documentation
Mariage
Baptême
2008



Pour les particuliers

POUR TOUT RENSEIGNEMENT & RESERVATION
LES RELAIS SUD DE LA CHAMPAGNE
SERVICE COMMERCIAL
Contact : VALERIE GUERIN

Tel : 03 25 03 66 66
Fax : 03 25 03 28 95
Email : rsc.guerin@wanadoo.fr

Comment choisir votre prestation ?

Sélectionner votre réception
selon les critères suivants :

1°) Cocktails & vins d'honneur

Vous ne pouvez pas asseoir à table tous vos invités en même temps. Nous vous recommandons les formules « Cocktail » qui ne nécessitent pas l'utilisation de couverts et fourchettes, l'ensemble des produits étant présenté sur piques ou de tailles réduites.

Cocktail Tannerie	5 Pièces	¾ heure
Cocktail La Fayette	7 Pièces	1 heure
Cocktail Donjon	9 Pièces	1h30
Cocktail Viaduc	12 Pièces	2h

Prévoir 18 pièces à 24 pièces par personne pour un cocktail devant remplacer un dîner ou un déjeuner.

Vous pouvez suivant la saison et vos envies, personnaliser votre réception par des buffets « Animation » ou des pièces décoratives.

2°) les Repas servis (Déjeuner - dîner)

Ces prestations nécessitent impérativement des tables et des chaises pour tous vos invités.

Une cuisine équipée (fours - plaques) et appropriée doit bien sûr être à proximité de votre site.

Dans le cas contraire, le choix de plats chauds risque d'être considérablement restreint. Vous serez obligé d'opter pour un plat « mitonné ».

3°) les Buffets froids ou chauds (Déjeuner-dîner)

Comme les repas servis à table, les buffets nécessitent impérativement des tables et des chaises pour tous vos invités.

De plus, prévoyez le positionnement du buffet ainsi que le recul nécessaire à son approche.

Dans le cas du buffet avec plat chaud servi à table, vous serez soumis aux mêmes impératifs que les dîners : cuisine équipée etc.

Si vous manquez de place, nous vous recommandons fortement d'opter pour un repas servis directement à table.

De plus, n'oubliez pas de prévoir votre espace « Animation » comprenant la piste de danse ainsi que l'installation du disc-jockey ou de l'orchestre.

Une table de présentation des cadeaux sera toujours la bienvenue et appréciée par vos invités.

Sommaire

☆☆

Vous servir est notre plaisir

•	Cocktails & Vin d'honneur
Page 3	Tanneries 5 Pièces La Fayette 7 Pièces Donjon 9 Pièces Viaduc 12 Pièces
•	Animations et pièces décoratives
•	Repas servis à table (Déjeuner ou dîner)
Page 5	Saint-Saëns Louise Michel
Page 6	Bouchardon Diderot
Page 7	Goncourt Voltaire
•	Buffets avec plats froids
Page 8	Convivial Grand Forestier
•	Buffets avec plats chauds
Page 9	Tradition Gourmand
Page 10	Barbecue Brunch
Page 11	Descriptif du personnel Location de vaisselle Transport Options
Page 12/13	Carte des Boissons
Page 14	Liste de nos partenaires
Page 15	Liste des Hôtels

Les tarifs indiqués ne comprennent pas la location de matériel

<p style="text-align: center;"><i>Les Tanneries</i> Comprenant 5 pièces froides par personne 5 € / pers. 5 pièces salées froides + Feuilletés</p>	<p style="text-align: center;"><i>La Fayette</i> Comprenant 7 pièces par personne 7 € / pers. 5 pièces salées froides 2 pièces sucrées</p>
<p>Assortiment de feuilletés « Maison » Fromage, pavot, Herbes de Provence</p> <p>Mini Tartines et Canapés assortis Saumon fumé « Maison » Œuf Mimosa Tapenade et tomate confite Jambon cru et fruits de saison</p> <p>Ficelles grillées présentées sur pâte à sel Rillettes de saumon à l'aneth Carpaccio de bœuf et Parmesan</p> <p>Navettes garnies Rillettes de thon Méditerranéenne Emincé de dinde et salade</p>	<p>Canapés & Tartines assortis Cerisette au Basilic Tapenade et tomate confite Jambon cru et fruits de saison</p> <p>Ficelles grillées présentées sur pâte à sel Rillettes de saumon à l'aneth Carpaccio de bœuf et Parmesan</p> <p>Navette Saumon à l'aneth Navette Emincé de dinde et salade</p> <p>Brochette Tomate et mozarella au basilic Brochette Melon et Jambon fumé</p> <p style="text-align: center;">Buffet sucré</p> <p>Croustille pralinée - Caroline café et chocolat Savarin aux fruits - Idéal Chaumontais Assortiment de tartelettes aux fruits de saison</p>
<p style="text-align: center;"><i>Donjon</i> Comprenant 9 pièces par personne 9 € / pers. 6 pièces salées froides 3 pièces sucrées</p>	<p style="text-align: center;"><i>Viaduc</i> Comprenant 12 pièces par personne 12 € / pers. 6 pièces salées froides 2 pièces salées chaudes 4 pièces sucrées</p>
<p>Canapés et tartines « Tradition » assortis Saumon fumé « Maison » Mimosa et tomate Chèvre doux, menthe et raisins frais Jambon cru et fruits de saison Tapenade et tomate confite Volaille aux épices</p> <p>Verrine Ratatouille et oeuf mollet Verrine Fraîcheur Concombre, tomate et fêta</p> <p>Brochette Tomate et mozarella au basilic Céleri Roquefort beurre et noix Tartare de poissons sur ficelle grillée Carpaccio de bœuf et Parmesan sur ficelle grillée</p> <p style="text-align: center;">Buffet sucré</p> <p>Caroline café et chocolat Savarin aux fruits - Paris-Brest Idéal Chaumontais - Mini Diamant Tartelettes aux fruits de saison</p>	<p>Mini tartines « Tradition » Foie gras & son chutney d'échalotes Volaille au curry Chèvre doux, menthe et raisins frais Jambon cru et fruits frais de saison Salade d'Orient au curry en verrine Tartare de thon et saumon en verrine Tapenade et basilic sur ficelle grillée Roulade de parme et blanc de poireau Brochette Tomate et mozarella au basilic</p> <p style="text-align: center;">Buffet Chaud</p> <p>Tartelette tomate mozarella – Brochette de Bœuf Croustille d'andouillette – Toast Chèvre raisin Brochette sanglier pruneau – Quiche au saumon</p> <p style="text-align: center;">Buffet sucré</p> <p>Croustille au pralin - Caroline café et chocolat Savarin aux fruits - Idéal Chaumontais Tartelettes aux fruits de saison - Mini macaron Financier aux amandes Verrine de Mousse chocolat amer & orange confite</p>

***Les Buffets « Animation »
Les pièces décoratives
Les pièces Montées***

Buffet foie gras frais de canard

(30 G de foie gras par personne)
Servi au buffet à la demande des clients
Pain aux raisins, briochettes & chutney d'échalotes
Poivre du moulin, Fleur de sel de Guérande

Soit un montant de : 4,20 € par personne
** Base de 50 personnes minimum **

Buffet Nordique

Saumon mariné, Tarama et œufs de saumon
Servi au buffet à la demande de client
Pain de seigle, Crème au Raifort, Citron & Beurre
Poivre du moulin, Fleur de sel de Guérande

Soit un montant de : 6,20 € par personne
** Base de 50 personnes minimum **

Buffet d'huîtres (En saison)

Servies au buffet à la demande des clients
3 Huîtres fines de claires N°4
Pain de seigle, Citron & vinaigre échalotes

Soit un montant de : 3,50 € par personne
** Base de 50 personnes minimum **

Buffet Gibier du Terroir

Equivalent à 4 pièces par personne
Servi par un cuisinier en toque à la demande de client
Terrine de chevreuil aux noisettes
Jambon fumé de Sanglier
Terrine de cerf de aux pruneaux
Rosette de chevreuil, Chorizo de cerf
Pain de campagne tranché & chutney d'échalotes
Condiments, Poivre du moulin, Fleur de sel de Guérande, fruits secs et raisin frais

Soit un montant de : 5 € par personne
** Base de 50 personnes minimum **

Corbeille de légumes frais

Carotte, Concombre, Radis, Céleri Branche
Choux fleur, Poivron, tomate-cerise
Accompagnée de ses sauces :
Aïoli - Cocktail - Tapenade

La corbeille de 50 personnes : 100 €
La corbeille de 100 personnes : 200 €

Mosaïque de fromages

Sur pain aux raisins
Chèvre et raisin frais, Roquefort et Noix
Brie de Meaux, Comté et Noix
Langres frais à la ciboulette

La mosaïque de 50 Pièces : 51 €
La mosaïque de 100 pièces : 102 €

Pommes Charlotte au magret fumé

Servies chaudes Ou aux champignons

Le poëlon de 50 pièces : 51 €
Le poëlon de 100 pièces : 102 €

Croustilles de poulet, sauce Tartare

Servies chaudes

Le poëlon de 50 pièces : 51 €
Le poëlon de 100 pièces : 102 €

Arbuste de fraises (En saison)

130 Brochettes de fraises fraîches
Accompagnée de crème fouettée à la vanille et sucre

Soit un montant de : A définir suivant la saison

La Pièce montée ou gâteau de Baptême

Croquembouche et nougatine

3 Choux par personne, Décoration & inscription à déterminer

Soit un montant supplémentaire de : 5,50 € par personne

Les Menus servis à table

<i>Menu Saint-Saëns</i> 26 € / Pers.	<i>Menu Louise Michel</i> 29 € / Pers.
<p><i>Tourte Haut-Marnaise</i> <i>sur lit de salade</i> Ou <i>Méli Mélo de gésiers confits</i> <i>Sur lit de salade et pignons grillés</i> Ou <i>Effiloché de saumon cru</i> <i>Et sa crème au raifort</i></p> <p>****</p> <p><i>Rosace de volaille</i> <i>à la crème et champignons</i> <i>Riz Pilaf</i> Ou <i>Dos de saumon rôti, beurre blanc</i> <i>Pommes persillées et petits légumes</i> Ou <i>Faux filet rôti aux baies roses</i> <i>Garniture de saison</i> Ou <i>Civet de marcassin</i> <i>au vin rouge ou à la bière Choue</i> <i>Tagliatelles fraîches aux herbes</i> <i>(En saison uniquement)</i></p> <p>****</p> <p><i>Duo aux deux chocolats</i> <i>Sauce veloutée vanille</i> Ou <i>Tarte Tatin, crème légère</i> Ou <i>Idéal Chaumontais</i></p> <p>****</p> <p><i>Café</i></p>	<p><i>Cassolette d'escargots au verjus</i> Ou <i>La galantine de volaille au foie gras</i> <i>Salade d'herbes fraîches</i> Ou <i>Terrine de l'océan</i> <i>Sauce cressonnette</i></p> <p>****</p> <p><i>Fricassée de chevreuil au vin blanc</i> <i>de Montsaugeon</i> Ou <i>Emincés d'agneau au basilic</i> <i>Petits légumes</i> Ou <i>Nage de poissons de mer persillée</i> <i>(Selon arrivage)</i> Ou <i>Mitonnée de volaille aux herbes</i> <i>Endives braisées et légumes</i></p> <p>****</p> <p><i>Fromages régionaux</i></p> <p>****</p> <p><i>Fondant au chocolat amer</i> <i>Sauce veloutée vanille</i> Ou <i>Idéal Chaumontais</i> Ou <i>Charlotte aux fruits de saison</i> <i>et son coulis</i></p> <p>****</p> <p><i>Café</i></p>

**** Le dessert peut être remplacé par une pièce montée ou gâteau d'anniversaire ****

**Certains menus sont susceptibles de modification suivant les saisons
ainsi que le matériel de cuisine mis à notre disposition**

<p style="text-align: center;">Menu Bouchardon 33 € / Pers.</p>	<p style="text-align: center;">Menu Diderot 37 € / Pers.</p>
<p style="text-align: center;"><i>Terrine de volaille et foie gras</i> <i>Salade mêlée aux herbes</i> Ou <i>Melon à l'Italienne</i> Ou <i>Duo de saumons</i> <i>(Fumé – Mariné)</i> <i>Crème & citron</i></p> <p style="text-align: center;">****</p> <p style="text-align: center;"><i>Agneau rôti au thym</i> <i>Tian de légumes & tomates persillées</i> Ou <i>Cuisse de canard aux champignons de saison</i> <i>Garniture maraîchère</i> Ou <i>Dégustation de gibiers de nos forêts</i> <i>Garniture Saint-Hubert</i> Ou <i>Suprême de volaille au Xérès</i> <i>Emincés de champignons & petits légumes</i></p> <p style="text-align: center;">****</p> <p style="text-align: center;"><i>Langres frais et affiné</i> <i>Salade & pain aux noix</i></p> <p style="text-align: center;">****</p> <p style="text-align: center;"><i>Croquant au chocolat et pralin</i> <i>Sauce vanille</i> Ou <i>Dame blanche aux framboises</i> <i>Coulis de fruits rouges</i> Ou <i>Tarte au chocolat amer</i> <i>Glace vanille</i></p> <p style="text-align: center;">****</p> <p style="text-align: center;">Café</p>	<p style="text-align: center;"><i>Salade Folle</i> <i>Magret fumé, foie gras</i> <i>Eclats de noisettes, fruits secs et roquette</i> Ou <i>Tarte fine « Soleïado »</i> <i>Thon rouge, tomate confite et huile d'olive</i> Ou **Salade de Saint-Jacques marinées ** <i>Salade de Roquette</i> Supplément de 5 € par personne</p> <p style="text-align: center;">****</p> <p style="text-align: center;"><i>Dos de sandre en habit vert</i> Ou <i>Brochette de gambas et lard grillé</i> <i>Mirepoix de tomates</i></p> <p style="text-align: center;">****</p> <p style="text-align: center;"><i>Dégustation de gibiers de nos forêts</i> <i>Tagliatelles fraîches</i> <i>Garniture Saint-Hubert</i> Ou <i>Agneau farci aux herbes</i> <i>Méli mélo de légumes</i> Ou <i>Duo de Filets rôtis</i> <i>Bœuf et Agneau</i> <i>Darphin aux petits lardons</i></p> <p style="text-align: center;">****</p> <p style="text-align: center;"><i>Assiette de fromages régionaux</i> <i>Salade mimosa et pain aux noix</i></p> <p style="text-align: center;">****</p> <p style="text-align: center;"><i>Macarons aux fruits rouges</i> <i>Et son coulis</i> Ou <i>Farandole autour du chocolat</i> <i>(3 variétés)</i> Ou <i>Marmite de glaces et sorbets</i> <i>Coulis de chocolat</i> <i>Tuiles fines</i></p> <p style="text-align: center;">****</p> <p style="text-align: center;">Café amande cacaotée</p>

** Le dessert peut être remplacé par une pièce montée ou gâteau d'anniversaire **

Certains menus sont susceptibles de modification suivant les saisons
ainsi que le matériel de cuisine mis à notre disposition

<p style="text-align: center;">Menu Goncourt 40 € / Pers.</p>	<p style="text-align: center;">Voltaire 45 € / Pers.</p>
<p style="text-align: center;"><i>Foie gras de canard « Maison »</i> <i>Gelée au Gewurztraminer</i> <i>Pain de campagne aux raisins</i> Ou <i>Assiette gourmande</i> <i>Saumon mariné, Foie gras frais de canard</i> <i>Salade de champignons et magret fumé</i> <i>Haricots verts frais</i></p> <p style="text-align: center;">*****</p> <p style="text-align: center;"><i>Filet de truite de mer aux petits légumes</i> <i>Beurre blanc citronné</i> Ou <i>Cassolette de pétoncles et fruits de mer</i></p> <p style="text-align: center;">*****</p> <p style="text-align: center;"><i>Faux-Filet de bœuf rôti</i> <i>Sauce légère au Porto</i> <i>Pomme paillasson et champignons de saison</i> Ou <i>Aiguillettes de magret de canard au miel d'acacia</i> <i>Fagotin de haricots & pomme paillasson</i> Ou <i>Lotte & Pancetta rôties</i> <i>Sauce au champagne safranée</i> <i>Petits légumes de saison</i> Supplément de 3 € par personne</p> <p style="text-align: center;">*****</p> <p style="text-align: center;"><i>Assiette de fromages affinés</i> <i>Salade Mimosa & pain aux noix</i></p> <p style="text-align: center;">*****</p> <p style="text-align: center;"><i>Fraîcheur framboise-Lait d'amandes</i> <i>Et son coulis</i> Ou <i>Farandole autour du chocolat</i> <i>(3 variétés)</i> Ou <i>Parfait glacé au Grand-Marnier</i> <i>Coulis d'orange</i> <i>Tuile au chocolat</i></p> <p style="text-align: center;">*****</p> <p style="text-align: center;">Café</p>	<p style="text-align: center;"><i>Duo d'écrevisses et</i> <i>Terrine de foie gras de canard</i> Ou <i>Cassolette d'escargots à la</i> <i>crème de ciboulette</i> Ou <i>Salade de Saint-Jacques marinées</i> <i>Salade de Roquette</i></p> <p style="text-align: center;">*****</p> <p style="text-align: center;"><i>Filet de truite Fario de Marmesse</i> <i>sauce Champagne</i> Ou <i>Soufflé de brochet, sauce Nantua</i></p> <p style="text-align: center;">*****</p> <p style="text-align: center;"><i>Trou Haut-Marnais</i> <i>Sorbet à la Madeleine de Millières</i></p> <p style="text-align: center;">*****</p> <p style="text-align: center;"><i>Dégustation de gibiers de nos forêts</i> <i>Tagliatelles fraîches</i> <i>Garniture Saint-Hubert</i> Ou <i>Agneau farci aux herbes</i> <i>Méli mélo de légumes</i> Ou <i>Magret de canard rôti</i> <i>et son éventail de pêches</i> <i>Fagot de haricots & pomme Paillasson</i></p> <p style="text-align: center;">*****</p> <p style="text-align: center;"><i>Assiette de fromages régionaux</i> <i>Salade mimosa et pain aux noix</i></p> <p style="text-align: center;">*****</p> <p style="text-align: center;">Buffet de desserts <i>Cœur de France au chocolat</i> <i>Fondant ananas-noix de coco</i> <i>Tarte aux fruits de saison</i> <i>Dame blanche aux framboises</i> <i>Salade de fruits frais de saison</i> <i>Idéal Chaumontais</i></p> <p style="text-align: center;">*****</p> <p style="text-align: center;">Café amande cacaotée</p>

** Le dessert peut être remplacé par une pièce montée ou gâteau d'anniversaire **

Certains menus sont susceptibles de modification suivant les saisons
ainsi que le matériel de cuisine mis à notre disposition

Les Buffets Froids

<i>Le Convivial</i> 20,50 € / Pers.	<i>Le Grand Forestier</i> 31 € / Pers.
<p><u><i>Les plats froids</i></u></p> <p>Rillettes de saumon Pain de campagne et citron</p> <p>Terrine de campagne aux champignons Jambon fumé de sanglier de nos forêts Jambon à l'os</p> <p>Assortiments de crudités Pomme de terre – Carotte, Concombre – Betterave</p> <p>Véritable Taboulé aux herbes Salade Multicolore Maïs- Tomate – poivrons - riz</p> <p>Confiture d'oignons doux Moutardé, Cornichons et beurre ½ sel</p> <p><u><i>Les fromages</i></u></p> <p>Roue de brie, Fromage de Langres Gruyère de Haute-Marne - Salade verte</p> <p><u><i>Les desserts</i></u></p> <p>Mousse au chocolat amer Tarte aux fruits de saison Clafoutis aux fruits de saison Crème caramel à l'ancienne</p> <p>*****</p> <p>Café</p>	<p><u><i>Assortiment de terrines et Jambons</i></u></p> <p>Terrine de campagne aux champignons Rillettes de bête noire - Pâté en croûte Terrine de volaille aux pistaches Jambon cuit à l'os & Jambon cru de montagne</p> <p><u><i>Salades composées</i></u></p> <p>Tomates mozzarella au basilic Véritable Taboulé aux herbes Haricots verts et champignons Salade de riz créole</p> <p>Saumon glacé en Bellevue Supplément de 4 € par personne</p> <p>Chiffonnade de bœuf aux baies roses Suprême de volaille glacée à l'estragon Rôti de porc aux pruneaux</p> <p>Confiture d'oignons doux Moutardé, Cornichons et beurre ½ sel</p> <p>*****</p> <p><u><i>Les fromages</i></u></p> <p>Roue de brie, Fromage de Langres Gruyère de Haute-Marne Salade verte & Pain de campagne tranché</p> <p><u><i>Les desserts</i></u></p> <p>Fraisier, coulis de framboises Croquant au chocolat, sauce vanille Saint-Honoré à l'ancienne Tarte aux fruits de saison Idéal Chaumontais</p> <p>*****</p> <p>Café</p>

** Le dessert peut être remplacé par une pièce montée ou gâteau d'anniversaire **

*Certains menus sont susceptibles de modification suivant le matériel de cuisine mis à notre disposition
En dessous de 50 personnes et suivant la saison, la composition des buffets peut être modifiée*

Les Buffets chauds

<i>Le Tradition</i> 36 € / Pers.	<i>Le Gourmand</i> 41 € / Pers.
<p>Fraîcheur de melon et jambon cru (En saison)</p> <p>Mille feuilles de légumes et son coulis Terrine de volaille aux pistaches</p> <p>Salade de tomates mozzarella au basilic Terrine de poireaux et noix de pétoncles</p> <p>Grand saumon glacé en Bellevue Lucullus de Foie gras de canard</p> <p style="text-align: center;">Les plats chauds <i>A déterminer</i></p> <p>Gigot d'agneau rôti en croûte d'herbes Petits farcis du soleil</p> <p style="text-align: center;">Ou</p> <p>Faux-filet de bœuf rôti, sauce crémeuse au Porto Garniture de saison</p> <p style="text-align: center;">Ou</p> <p>Magret de canard aux pêches Garniture de saison</p> <p style="text-align: center;">Ou</p> <p>Duo de gibiers de nos forêts Tagliatelles fraîches et poire pochée</p> <p style="text-align: center;">Buffet de fromages</p> <p>Roue de brie - Gruyère de Haute-Marne Grand fromage de Langres - Reblochon Fromage frais de campagne aux herbes Pain de campagne tranché & Salade Mimosa</p> <p style="text-align: center;">Buffet de desserts</p> <p>Cœur de France chocolat-caramel Idéal Chaumontais Tarte au citron Tatin d'abricots et amande Véritable Paris-Brest Fondant exotique ananas et noix de coco Salade de fruits rouges en saison</p> <p style="text-align: center;">Café</p>	<p style="text-align: center;">Buffet foie gras <i>Servi par un cuisinier en toque à la demande des clients</i></p> <p>Pains aux raisins, briochettes & chutney d'échalotes Poivre du moulin, Fleur de sel de Guérande</p> <p style="text-align: center;">Buffet de la mer <i>Servi à la demande des clients</i></p> <p>6 Huîtres fines de claires Marennes d'Oléron Pain de seigle, Citron & vinaigre échalotes Supplément de 4 € par personne</p> <p>Fraîcheur de melon et jambon cru (En saison) Terrine de Lotte, Sauce Corail Tian de légumes méditerranéen & son coulis Grand saumon glacé en Bellevue</p> <p style="text-align: center;">Les plats chauds <i>A déterminer</i></p> <p>Faux-filet de bœuf rôti, sauce crémeuse au Porto Garniture de saison</p> <p style="text-align: center;">Ou</p> <p>Magret de canard aux pêches Garniture de saison</p> <p style="text-align: center;">Ou</p> <p>Duo de gibiers de nos forêts Tagliatelles fraîches et poire pochée</p> <p style="text-align: center;">Buffet de fromages</p> <p>Roue de brie - Gruyère de Haute-Marne Grand fromage de Langres - Reblochon Fromage frais de campagne aux herbes Pain de campagne tranché & Salade Mimosa</p> <p style="text-align: center;">Buffet de desserts</p> <p>Cœur de France chocolat-caramel Idéal Chaumontais Tarte au citron Tatin d'abricots et amandes Véritable Paris-Brest Fondant exotique ananas et noix de coco Salade de fruits rouges en saison</p> <p style="text-align: center;">Café</p>

** Le dessert peut être remplacé par une pièce montée ou gâteau d'anniversaire **

Certains menus sont susceptibles de modification suivant le matériel de cuisine mis à notre disposition
En dessous de 50 personnes et suivant la saison, la composition des buffets peut être modifiée

Les Buffets chauds

<i>Le Barbecue</i> 36 € / Pers.	<i>Le Brunch</i> 32 € / Pers.
<p style="text-align: center;"><i>Cocktail apéritif</i></p> <p>Canapé Tapenade et tomate confite Tartine chèvre doux, menthe et raisins frais Ficelle grillée rillettes de saumon à l'aneth Céleri Roquefort beurre et noix</p> <p style="text-align: center;">*****</p> <p>Terrine de gibiers de nos forêts Véritable Taboulé aux herbes Salade Fraîcheur Tomate – Concombre – Fêta – Aneth Salade Multicolore Maïs – Tomate – poivrons – riz</p> <p style="text-align: center;"><i>Le barbecue</i></p> <p>Brochette de bœuf aux poivrons Brochette de poulet au paprika Brochette d'agneau au thym frais Lard mariné – Merguez – Chipolatas</p> <p>Pomme terre en robe des champs Ratatouille</p> <p>Confiture d'oignons doux Moutarde, Cornichons et beurre ½ sel</p> <p style="text-align: center;"><i>Les fromages</i></p> <p>Roue de brie - Grand fromage de Langres Fromage frais de campagne aux herbes Pain de campagne tranché & Salade verte</p> <p style="text-align: center;"><i>Les desserts</i></p> <p>Mousse au chocolat amer Tarte aux fruits de saison Clafoutis aux fruits frais Crème caramel à l'ancienne Salade de fruits rouges en saison</p> <p style="text-align: center;"><i>Café</i></p>	<p style="text-align: center;"><i>Les boissons chaudes</i></p> <p>Café & Thé Earl grey, Orange, Ceylan Chocolat chaud, lait, sucre, citron Assortiment de confitures et marmelades</p> <p style="text-align: center;"><i>Les Viennoiseries</i></p> <p>Croissant, Pain au chocolat, Pain aux raisins &</p> <p style="text-align: center;"><i>Corbeille de pains assortis</i></p> <p>Baguettes, biscottes, Cake aux fruits</p> <p>Eventail de jambon cru et jambon à l'os Saumon mariné à l'aneth Salade Fraîcheur Tomate – Concombre – Fêta – Aneth</p> <p style="text-align: center;"><i>Les Œufs brouillés</i></p> <p>« Selon votre goût » Lard grillé, champignons</p> <p style="text-align: center;"><i>Les fromages</i></p> <p>Roue de brie - Grand fromage de Langres Fromage frais de campagne aux herbes Pain de campagne tranché & Salade verte</p> <p style="text-align: center;"><i>Les desserts</i></p> <p>Tarte aux fruits de saison Salade de fruits rouges en saison Jatte de fromage blanc et son coulis</p>

**** Le dessert peut être remplacé par une pièce montée ou gâteau d'anniversaire ****

**Certains menus sont susceptibles de modification suivant le matériel de cuisine mis à notre disposition
En dessous de 50 personnes et suivant la saison, la composition des buffets peut être modifiée**

Personnel

Mise en place
Service
Débarrassage

Service des cocktails et Vins d'honneur

Maître d'hôtel prévu pour 4 heures de prestation

Au-delà de 4 heures de prestation : 23,50 € TTC par maître d'hôtel et par heure supplémentaire

Service du déjeuner

Maître d'hôtel prévu jusqu'à 16 heures

ℒ

Service du dîner

Maître d'hôtel prévu jusqu'à 1 heure du matin

Au-delà de 16h et 1h du matin : 23,50 € TTC par maître d'hôtel et par heure supplémentaire

Les prix indiqués s'entendent TTC : Hors matériel et hors boissons

Options

Matériel de location

Matériel de location cocktail : verrerie et plat de dressage	1.70 € par pers.
Matériel de location basique Terminus	3.50 € par pers.
Matériel de location Porcelaine blanche, couverts inox Modèle Inox Lourd	5.00 € par pers.

Transport

De Chaumont Gare à 20 Km	41.00 €
Livraison au delà de 20 à 40 Km	62.00 €
Livraison au delà de 40 Km	Nous consulter

Supplément

Supplément Trou Haut-Marnais : Sorbet et liqueur de mirabelle	3,00 € par pers.
Supplément soupe à l'oignon	4,20 € par pers.
Supplément café et brioche	4,20 € par pers.

Carte des Boissons

Les Champagnes

Champagne « Maison »	25,00 € la Bouteille
Whisky	30,00 € La Bouteille
Gin	30,00 € La Bouteille
Vodka	30,00 € La Bouteille

Les vins Haut-Marnais

Vin de Coiffy Blanc	10,00 € Le Magnum
Muid Montsaugonnais	11,00 € La Bouteille

Les vins blancs

Meursault Les Grands Charrons 2004	92,00 € Le Magnum
Sauternes Château Haut Picq 1998	22,50 € La Bouteille
Tokay Pinot Gris 2003 Lorentz	23,00 € La Bouteille
Chardonnay Boisson Vadot	18,00 € La Bouteille
Côtes de Provence Clos Mireille	18,00 € La Bouteille
Macon Lugny	14,00 € La Bouteille
Sylvaner	12,00 € La Bouteille

Les vins rosés

Pinot noir d'Alsace	16,50 € La Bouteille
Marsannay Fournier	15,00 € La Bouteille

Les vins Rouges

Beaujolais Village Miolane 2006	11,00 € La Bouteille
Chinon Château de la Grille	23,00 € La Bouteille

Les Bordeaux

Agneau Rouge	26,00 € La Bouteille
Château de Candale 1994	25,50 € La Bouteille
Domaine Bouteilley	22,50 € La Magnum
Château Les Essarts Côtes de Bourg	12,00 € La Bouteille
Les Hauts Palettes	13,50 € La Bouteille

Les Bourgognes

Beaune 1 ^{er} Cru 2000	41,00 € La Bouteille
Santenay 1 ^{er} Cru 2001	30,00 € La Bouteille

Carte des Boissons

Suite

Boissons non- alcoolisées

<i>Jus d'orange</i>	<i>2,50 € Le Bocal</i>
<i>Jus de pamplemousse</i>	<i>2,50 € Le Bocal</i>
<i>Carola Plate</i>	<i>1,50 € La Bouteille</i>
<i>Perrier</i>	<i>2,30 € La Bouteille</i>
<i>Coca-Coca</i>	<i>3,00 € La Bouteille</i>
<i>Schweppes</i>	<i>3,00 € La Bouteille</i>
<i>Carola plate</i>	<i>1,50 € La Bouteille</i>
<i>Carola gazeuse</i>	<i>1,80 € La Bouteille</i>

Conditions de vente

Afin de confirmer définitivement votre commande, merci de nous faire parvenir un chèque d'acompte de 40% du montant total TTC de votre réception 60 jours avant la date de votre manifestation.

Règlement à réception de facture

Afin de finaliser au mieux votre réception, vous trouverez ci-joint la liste des prestataires susceptible de satisfaire vos besoins

Location de tentes, tables, chaises, sanitaires mobiles et autonomes :

Mr Richard

52260 Beauchemin-Rolampont
06 07 98 22 80

Mr Picard

88300 Neufchâteau
06 61 15 00 38

Structural Logaber

21170 Saint-Jean de Losne
Tél : 03 80 29 09 33 / Site : www.structural.fr

Animation, Disc-jockey, soirée dansante

Nin & Sam

52100 Saint-Dizier
Tél : 06 24 61 19 58 / Email : nsanimation@wanadoo.fr

JP Animation

52100 Saint-Dizier
Tél : 06 30 89 21 10 / Email : jp-adam@wanadoo.fr

Jean-Claude Galliot Animation

52000 Mandres la Côte
Tél : 06 73 57 63 64

Mobile Sunlight (Olivier)

52000 Chateavillain
Tél : 03 25 32 91 55 / Port : 06 76 08 55 68

Musette & Accordéon

Christian Duffant

52000 Champigneulle en By
Tél : 03 25 01 72 41

Gilbert Brouyard

52200 Saint-Geosmes
Tél : 03 25 87 43 32

Amis de l'accordéon

Tél : 03 25 03 73 27

Musique d'ambiance

Jazz Open (Jazz New Orleans)

Tél : 03 25 31 01 36 / Email : Port 03 25 31 01 36

Trio Tzigane (Musique d'Europe centrale)

Tél : 03 25 70 80 80 / Port : 06 74 89 21 25

*Si vous souhaitez réserver des chambres pour vos invités,
vous trouverez ci-dessous la liste de nos hôtels :*

Hôtel Terminus Reine

52000 Chaumont

Mme Valérie Guérin

Tél: 03 25 03 66 66

Fax: 03 25 03 28 95

Email: relais.sud.terminus@wanadoo.fr**Hôtel Le Grand Val**

52000 Chaumont

Mr Olivier Noël

Tél: 03 25 03 90 35

Fax: 03 25 32 11 80

Email: legrandval@wanadoo.fr**Hôtel du Parc**

52210 Arc en Barrois

Mme Isabelle Jehlé

Tél: 03 25 02 53 07

Fax: 03 25 02 42 84

Email: hotel.duparc@wanadoo.fr**Hôtel des Dhuits**

88300 Colombey les 2 Eglises

Mr Gérard Grenier

Tél: 03 25 01 50 10

Fax: 03 25 01 56 22

Email: hotel.dui.colombeylesdeuxeglises@wanadoo.fr**Hôtel du Commerce**

52800 Nogent en Bassigny

Mme Sylvie Bélouet

Tél: 03 25 31 81 14

Fax: 03 25 31 74 00

Email: hotelcommerce.nogent@wanadoo.fr**Grand hôtel de l'Europe**

52000 Langres

Mr Raphaël Noirot

Tél: 03 25 87 10 88

Fax: 03 25 87 60 65

Email: hotel-europe.langres@wanadoo.fr**Hôtel du Lion d'Or**

52000 Langres

Mr Raphaël Noirot

Tél: 03 25 87 03 30

Fax: 03 25 87 60 67

Email: hotel.liondor.langres@wanadoo.fr**Hôtel Lamartine**

52100 Saint-Dizier

Mr Frédéric Boby

Tél: 03 25 07 56 70

Fax: 03 25 07 56 71

Email: rsc.hotel.lamartine@wanadoo.fr