

# Les Relais Sud de la Champagne



[www.relais-sud-champagne.com](http://www.relais-sud-champagne.com)

## Service Traiteur

2013

Cérémonies privées

Mariage....



### POUR TOUT RENSEIGNEMENT & RESERVATION

LES RELAIS SUD DE LA CHAMPAGNE  
SERVICE COMMERCIAL

Contact : NICOLAS DOMINGUEZ

Email : [traiteur@relais-sud-champagne.com](mailto:traiteur@relais-sud-champagne.com)

Tel : 03 25 03 66 66

Contact : SILVA LECHOWICZ

Email : [silva.rsc52@orange.fr](mailto:silva.rsc52@orange.fr)

Tel : 06.47.33.43.39

Fax : 03 25 03 28 95



## 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	5 Pièces	¾ heure
Cocktail	7 Pièces	1 heure
Cocktail	9 Pièces	1h30
Cocktail	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 servi 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**    Tourmesol            5 Pièces  
               Jonquille            7 Pièces  
               Narcisse                9 Pièces  
               Muguet                 12 Pièces
- **Animations et pièces décoratives**  
**Page 4**
- **Repas servis à table (Déjeuner ou Dîner)**  
**Page 5**    Menu Jasmin  
               Menu Tulipe
- **Page 6**    Menu Jacinthe  
               Menu Violette
- **Page 7**    Menu Lys  
               Menu Rose
- **Buffets avec plats froids**  
**Page 8**    Buffet Tradition  
               Buffet Campagnard
- **Buffets avec plats chauds**  
**Page 9**    Buffet Gourmand  
               Buffet Gourmet
- **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  
Le pain est compris pour tous type de repas (déjeuner ou dîner)**

## *Les Cocktails et Vin d'Honneur*

<p style="text-align: center;"><b><i>Tournesol</i></b></p> <p style="text-align: center;"><i>Comprenant 5 pièces froides par personne</i></p> <p style="text-align: center;"><b>7.00 € / pers.</b></p> <p style="text-align: center;"><i>5 pièces salées froides</i></p>	<p style="text-align: center;"><b><i>Jonquille</i></b></p> <p style="text-align: center;"><i>Comprenant 7 pièces par personne</i></p> <p style="text-align: center;"><b>9.10 € / pers.</b></p> <p style="text-align: center;"><i>5 pièces salées froides</i> <i>2 pièces sucrées</i></p>
<p style="text-align: center;"><b><i>Buffet salé</i></b></p> <p style="text-align: center;"><b><i>Mini Tartines et Canapés assortis</i></b> <i>Saumon fumé « Maison »</i> <i>Œuf Mimosa</i> <i>Tapenade et tomate confite</i> <i>Jambon cru et fruits de saison</i></p> <p style="text-align: center;"><b><i>Navette Saumon à l'aneth</i></b> <i>Navette Emincé de dinde et salade</i></p> 	<p style="text-align: center;"><b><i>Buffet salé</i></b></p> <p style="text-align: center;"><b><i>Canapés &amp; Tartines assorties</i></b> <i>Chèvre doux, menthe et raisins frais</i> <i>Tapenade et tomate confite</i></p> <p style="text-align: center;"><b><i>Ficelles grillées et navettes</i></b> <i>Rillettes de saumon à l'aneth</i> <i>Carpaccio de bœuf et Parmesan</i> <i>Navette Saumon à l'aneth</i> <i>Navette Emincé de dinde et salade</i></p> <p style="text-align: center;"><b><i>Brochettes</i></b> <i>Brochette Tomate et mozzarella au basilic</i> <i>Brochette Melon et Jambon fumé</i></p> <p style="text-align: center;"><b><i>Buffet sucré (assortiment)</i></b> <i>Croustille pralinée - Caroline café et chocolat</i> <i>Savarin aux fruits - Idéal Chaumontais</i> <i>Assortiment de tartelettes aux fruits de saison</i></p>
<p style="text-align: center;"><b><i>Narcisse</i></b></p> <p style="text-align: center;"><i>Comprenant 9 pièces par personne</i></p> <p style="text-align: center;"><b>11.70 € / pers.</b></p> <p style="text-align: center;"><i>6 pièces salées froides</i> <i>3 pièces sucrées</i></p>	<p style="text-align: center;"><b><i>Muguet</i></b></p> <p style="text-align: center;"><i>Comprenant 12 pièces par personne</i></p> <p style="text-align: center;"><b>15.00 € / pers.</b></p> <p style="text-align: center;"><i>6 pièces salées froides</i> <i>2 pièces salées chaudes</i> <i>4 pièces sucrées</i></p>
<p style="text-align: center;"><b><i>Buffet salé</i></b></p> <p style="text-align: center;"><b><i>Canapés et tartines « Tradition » assortis</i></b> <i>Saumon fumé « Maison »</i> <i>Chèvre doux, menthe et raisins frais</i> <i>Jambon cru et fruits de saison</i> <i>Tapenade et tomate confite</i> <i>Volaille aux épices</i></p> <p style="text-align: center;"><b><i>Ficelles grillées</i></b> <i>Tartare de poissons sur ficelle grillée</i> <i>Carpaccio de bœuf et Parmesan sur ficelle grillée</i></p> <p style="text-align: center;"><b><i>Buffet sucré (assortiment)</i></b> <i>Caroline café et chocolat</i> <i>Savarin aux fruits - Paris-Brest</i> <i>Idéal Chaumontais - Mini Diamant</i> <i>Tartelettes aux fruits de saison</i></p>	<p style="text-align: center;"><b><i>Buffet salé</i></b></p> <p style="text-align: center;"><b><i>Mini tartines « Tradition »</i></b> <i>Foie gras &amp; son chutney d'échalotes</i> <i>Volaille au curry</i> <i>Chèvre doux, menthe et raisins frais</i> <i>Jambon cru et fruits frais de saison</i></p> <p style="text-align: center;"><b><i>Verrines et ficelles grillées</i></b> <i>Salade fraîcheur en verrine</i> <i>Tartare saumon en verrine</i> <i>Tapenade et basilic sur ficelle grillée</i></p> <p style="text-align: center;"><b><i>Buffet Chaud</i></b> <i>Brochette de Bœuf</i> <i>Croustille d'andouillette</i></p> <p style="text-align: center;"><b><i>Buffet sucré (assortiment)</i></b> <i>Croustille pralinée - Caroline café et chocolat</i> <i>Savarin aux fruits - Idéal Chaumontais</i> <i>Tartelettes aux fruits de saison - Mini macaron</i> <i>Verrine de Mousse chocolat amer &amp; orange confite</i></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

Accompagné de :

Pain aux raisins, briochettes, chutney d'échalotes

Poivre du moulin,, Fleur de sel de Guérande

**Soit un montant de : 5,20 € par personne**

\*\* Base de 50 personnes minimum \*\*

#### **Buffet Nordique**

Saumon mariné, Tarama et œufs de saumon

Servi au buffet à la demande de client

Accompagné de :

Pain de seigle, Crème au Raifort, Citron, Beurre

Poivre du moulin, Fleur de sel de Guérande

**Soit un montant de : 7,20 € 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

Accompagné de :

Pain de seigle, Citron, beurre & vinaigre échalotes

**Soit un montant de : 4,60 € par personne**

\*\* Base de 50 personnes minimum \*\*

#### **Buffet Gibier du Terroir**

Équivalent à 4 pièces par personne

Servi par un cuisinier en toque à la demande de client

Terrine de chevreuil aux noisettes

Rillettes de Sanglier

Terrine de cerf de aux pruneaux

Terrine de sanglier à la chou

Accompagné de :

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 : 5.60 € par personne**

\*\* Base de 50 personnes minimum \*\*

#### **Corbeille du potager**

Carotte, Concombre, Radis, Céleri Branche

Choux fleur, Poivron, tomate-cerise

Accompagnée de ses sauces :

Aioli - Cocktail – Tapenade

**La corbeille de 50 personnes : 108 €**

**La corbeille de 100 personnes : 216 €**

#### **Mosaïque du berger**

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 : 54 €**

**La mosaïque de 100 pièces : 108 €**

#### **Brochette de crevette à la catalane**

Servies chaudes

**Le poêlon de 50 pièces : 58 €**

**Le poêlon de 100 pièces : 116 €**

#### **Croustilles de poulet, sauce Tartare**

Servies chaudes

**Le poêlon de 50 pièces : 60 €**

**Le poêlon de 100 pièces : 120€**

#### **Corbeille de fruits frais**

raisin, abricots, kiwi, fraise

cerise, pêche,, ananas.

Selon la saison

**La corbeille de 50 personnes : 155 €**

**La corbeille de 100 personnes : 310 €**



#### **Pièce montée**

Croquembouche et nougatine

3 Choux par personne, Décoration & inscription à déterminer

**Soit un montant supplémentaire de : 5,00 € par personne**

## *Les Menus servis à table*

### *De 28€ à 51€*

<i>Menu Jasmin</i>	<i>Menu Tulipe</i>
<p><i>Tourte Maison aux champignons de saison</i>  <i>Ou</i>  <i>Méli Mélo de gésiers confits</i>  <i>Sur lit de salade et pignons grillés</i>  <i>Ou</i>  <i>Désir de saumon cru aux herbes fraîches</i>  <i>Sauce au cresson sauvage</i></p> <p style="text-align: center;">****</p> <p><i>Suprême de volaille</i>  <i>à la crème et champignons</i>  <i>Riz pilaf et tomate provençale</i>  <i>Ou</i>  <i>Filet mignon de porc, moutarde à l'ancienne</i>  <i>Méli-mélo de légumes</i>  <i>Ou</i>  <i>Mitonnée de gibier</i>  <i>Au vin rouge ou à la Choue</i>  <i>Tagliatelles fraîches aux herbes</i>  <i>Ou</i>  <i>Dos de cabillaud en habit vert</i>  <i>Pommes persillées et petits légumes</i></p> <p style="text-align: center;">****</p> <p><i>Croquant au chocolat</i>  <i>Sauce veloutée vanille</i>  <i>Ou</i>  <i>Tarte aux fruits de saison</i>  <i>Ou</i>  <i>Idéal Chaumontais</i></p> <p style="text-align: center;">****</p> <p style="text-align: center;"><i>Café</i></p>	<p><i>Feuilleté de Langres chaud</i>  <i>Salade mêlée aux pignons de pin</i>  <i>Ou</i>  <i>La galantine de volaille au foie gras</i>  <i>Salade d'herbes fraîches</i>  <i>Ou</i>  <i>Terrine de l'océan</i>  <i>Sauce cressonnette</i></p> <p style="text-align: center;">****</p> <p><i>Nage de poissons et légumes provençaux</i>  <i>(Selon arrivage)</i>  <i>Ou</i>  <i>Gigot d'agneau aux épices</i>  <i>Petits légumes</i>  <i>Ou</i>  <i>Emincés de volaille aux herbes</i>  <i>Endives braisées et légumes</i>  <i>Ou</i>  <i>Fricassée de chevreuil au vin blanc</i>  <i>De Montsaugéon</i></p> <p style="text-align: center;">****</p> <p><i>Fromages régionaux</i></p> <p style="text-align: center;">****</p> <p><i>Dame blanche aux fruits rouges</i>  <i>et son coulis</i>  <i>Ou</i>  <i>Idéal Chaumontais</i>  <i>Ou</i>  <i>Charlotte aux fruits de saison</i>  <i>et son coulis</i></p> <p style="text-align: center;">****</p> <p style="text-align: center;"><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*

<i>Menu Jacinthe</i>	<i>Menu Violette</i>
<p><i>Terrine de volaille et foie gras</i>  <i>Salade mêlée aux herbes</i>  <b>Ou</b>  <i>Melon à l'Italienne</i>  <i>Selon saison</i>  <b>Ou</b>  <i>Duo de saumons</i>  <i>(Fumé – Mariné)</i>  <i>Crème &amp; citron</i></p>	<p><i>Salade Folle</i>  <i>Magret fumé, foie gras, jambon cru</i>  <i>Eclats de noisettes, fruits secs et roquette</i>  <b>Ou</b>  <i>Tarte fine « Soleïado »</i>  <i>Thon rouge, tomate confite et huile d'olive</i>  <b>Ou</b>  <i>Salade de Saint-Jacques marinées</i>  <i>Salade de Roquette</i>  <b>Supplément de 5.40 € par personne</b></p>
<p>****</p> <p><i>Agneau rôti au thym</i>  <i>Tian de légumes &amp; tomates persillées</i>  <b>Ou</b>  <i>Cuisse de canard à l'orange</i>  <i>Garniture maraîchère</i>  <b>Ou</b></p>	<p>****</p> <p><i>Dos de saumon rôti au beurre blanc</i>  <b>Ou</b>  <i>Brochette de gambas et lard grillé</i>  <i>Concassée de tomates au thym</i></p>
<p><i>Dégustation de gibiers de nos forêts</i>  <i>Garniture Saint-Hubert</i>  <b>Ou</b>  <i>Suprême de volaille au Xérès</i>  <i>Emincés de champignons &amp; petits légumes</i></p>	<p>****</p> <p><i>Dégustation de gibiers de nos forêts</i>  <i>Tagliatelles fraîches</i>  <i>Garniture Saint-Hubert</i>  <b>Ou</b>  <i>Filet de Bœuf rôti aux baies roses</i>  <i>Garniture de saison</i>  <b>Ou</b></p>
<p>****</p> <p><i>Langres frais et affiné</i>  <i>Salade &amp; pain aux noix</i></p>	<p>****</p> <p><i>Cabillaud rôti aux fruits de la passion</i>  <i>Farandole de légumes</i></p>
<p>****</p> <p><i>Croquant au chocolat et pralin</i>  <i>Sauce vanille</i>  <b>Ou</b>  <i>Dame blanche aux framboises</i>  <i>Coulis de fruits rouges</i>  <b>Ou</b>  <i>Tarte au chocolat amer</i>  <i>Glace vanille</i></p>	<p>****</p> <p><i>Assiette de fromages régionaux</i>  <i>Salade mimosa et pain aux noix</i></p> <p>****</p> <p><i>Croquant aux fruits rouges</i>  <i>Et son coulis</i>  <b>Ou</b>  <i>Farandole autour du chocolat</i>  <i>(3 variétés)</i>  <b>Ou</b></p>
<p>****</p> <p><i>Café</i></p>	<p>****</p> <p><i>Marmite de glaces et sorbets</i>  <i>Coulis de chocolat</i>  <i>Tuiles fines</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**

<i>Menu Lys</i>	<i>Menu Rose</i>
<p><i>Gourmandine de Foie gras de canard « Maison » nature et au poivre Gelée au Gewurztraminer Pain de campagne aux raisins Ou Assiette gourmande Saumon mariné, Foie gras frais de canard et magret fumé Méli Mélo de champignons et Haricots verts</i></p>	<p><i>Duo gourmand Ecrevisses et Terrine de foie gras de canard Ou Cassolette d'escargots à la crème de ciboulette Ou Salade de Saint-Jacques marinées au pain d'épice Salade de Roquette</i></p>
<p>****</p> <p><i>Filet de truite de mer aux petits légumes Beurre blanc citronné Ou Cassolette de pétoncles et fruits de mer</i></p>	<p>****</p> <p><i>Filet de truite Fario de Marmesse sauce Champagne Ou Soufflé de saumon sauce Nantua</i></p>
<p>****</p> <p><i>Médailillon de porc au miel de Signéville Pomme d'arphin et flan de légumes Ou Aiguillettes de magret de canard aux pêches et miel d'Ecot la Combe Pomme paillasson Ou Lotte à la Pancetta rôtie Sauce au champagne safranée Petits légumes de saison Supplément de 3.20€ par personne</i></p>	<p>****</p> <p><i>Intermède Haut-Marnais Sorbet à la Mirabelle eau de vie de Mirabelle De chez Decorse</i></p>
<p>****</p> <p><i>Assiette de fromages affinés Salade Mimosa &amp; pain aux noix</i></p>	<p>****</p> <p><i>Dégustation de gibiers de nos forêts Tagliatelles céleri Garniture Saint-Hubert Ou Agneau farci aux herbes Méli mélo de légumes Ou Magret de canard rôti Sauce poivre vert Fagot de haricots &amp; pomme Paillasson</i></p>
<p>****</p> <p><i>Fraîcheur framboise-Lait d'amandes Et son coulis Ou Farandole autour du chocolat (3 variétés) Ou Parfait glacé au Grand-Marnier Coulis d'orange Tuile au chocolat</i></p>	<p>****</p> <p><i>Assiette de fromages régionaux Salade mimosa et pain aux noix</i></p>
<p>****</p> <p><i>Café</i></p>	<p>****</p> <p><i>Buffet de desserts Cœur de France au chocolat Fondant ananas-noix de coco Tarte aux fruits de saison Dame blanche aux framboises Salade de fruits frais de saison Idéal Chaumontais</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**

## *Les Buffets Froids*

### *De 23.40€ à 34.00€*

<i>Tradition</i>	<i>Campagnard</i>
<p style="text-align: center;"><u><i>Les plats froids</i></u></p> <p style="text-align: center;"><i>Rillettes de saumon</i> <i>Pain de campagne et citron</i></p> <p style="text-align: center;"><i>Terrine de campagne aux champignons</i> <i>Jambon cru de montagne</i> <i>Jambon à l'os</i></p> <p style="text-align: center;"><i>Saumon glacé en Bellevue</i> <i>Supplément de 4.00 € par personne</i></p> <p style="text-align: center;"><i>Assortiments de crudités</i> <i>Pomme de terre – Carotte, Concombre – Betterave</i></p> <p style="text-align: center;"><i>Véritable Taboulé aux herbes</i> <i>Salade Multicolore</i> <i>Maïs- Tomate – poivrons - riz</i></p> <p style="text-align: center;"><i>Confiture d'oignons doux</i> <i>Moutarde, Cornichons et beurre ½ sel</i></p> <p style="text-align: center;"><u><i>Les fromages</i></u></p> <p style="text-align: center;"><i>Brie de Meaux, Fromage de Langres</i> <i>Gruyère de Haute-Marne - Salade verte</i></p> <p style="text-align: center;"><u><i>Les desserts</i></u></p> <p style="text-align: center;"><i>Mousse au chocolat amer</i> <i>Tarte aux fruits de saison</i> <i>Clafoutis aux fruits de saison</i> <i>Crème caramel à l'ancienne</i></p> <p style="text-align: center;">*****</p> <p style="text-align: center;"><i>Café</i></p> 	<p style="text-align: center;"><u><i>Assortiment de terrines et Jambons</i></u></p> <p style="text-align: center;"><i>Terrine de campagne aux champignons</i> <i>Rillettes de bête noire - Pâté en croûte</i> <i>Terrine de volaille aux pistaches</i> <i>Jambon cuit à l'os &amp; Jambon cru de montagne</i></p> <p style="text-align: center;"><u><i>Salades composées</i></u></p> <p style="text-align: center;"><i>Tomates mozzarella au basilic</i> <i>Véritable Taboulé aux herbes</i> <i>Haricots verts et champignons</i> <i>Salade de riz créole</i></p> <p style="text-align: center;"><i>Saumon glacé en Bellevue</i> <i>Supplément de 4.00 € par personne</i></p> <p style="text-align: center;"><i>Chiffonnade de bœuf aux baies roses</i> <i>Suprême de volaille glacée à l'estragon</i> <i>Rôti de porc aux pruneaux</i></p> <p style="text-align: center;"><i>Confiture d'oignons doux</i> <i>Moutarde, Cornichons et beurre ½ sel</i></p> <p style="text-align: center;">*****</p> <p style="text-align: center;"><u><i>Les fromages</i></u></p> <p style="text-align: center;"><i>Roue de brie, Fromage de Langres</i> <i>Gruyère de Haute-Marne</i> <i>Salade verte &amp; Pain de campagne tranché</i></p> <p style="text-align: center;"><u><i>Les desserts</i></u></p> <p style="text-align: center;"><i>Fraisier, coulis de framboises</i> <i>Croquant au chocolat, sauce vanille</i> <i>Saint-Honoré à l'ancienne</i> <i>Tarte aux fruits de saison</i> <i>Idéal Chaumontais</i></p> <p style="text-align: center;">*****</p> <p style="text-align: center;"><i>Café</i></p>

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

*En dessous de 50 personnes et suivant la saison, la composition des buffets peut être modifiée*

## *Les Buffets chauds*

### *De 40.30€ à 46.20€*

<i>Gourmand</i>	<i>Gourmet</i>
<p><i>Fraîcheur de melon et jambon cru</i> (En saison) <i>Mille feuilles de légumes et son coulis</i> <i>Terrine de volaille aux pistaches</i> <i>Salade de tomates mozzarella au basilic</i> <i>Aspic de poireaux et noix de pétoncles en gelée</i> <i>Saumon glacé en Bellevue</i> <i>Terrine de Foie gras de canard</i></p> <p style="text-align: center;"><b><i>Les plats chauds</i></b> <i>A déterminer</i></p> <p><i>Gigot d'agneau rôti en croûte d'herbes</i> <i>Légumes du soleil</i> <b><i>Ou</i></b> <i>Rôti de veau farci aux champignons, jus réduit</i> <i>Garniture de saison</i> <b><i>Ou</i></b> <i>Magret de canard aux pêches</i> <i>Et Miel d'Ecot la Combe</i> <i>Garniture de saison</i> <b><i>Ou</i></b> <i>Duo de gibiers de nos forêts</i> <i>Tagliatelles de céleri aux champignons</i> <i>et poire pochée</i></p> <p style="text-align: center;"><b><i>Buffet de fromages</i></b></p> <p><i>Roue de brie - Gruyère de Haute-Marne</i> <i>Fromage de Langres - Reblochon</i> <i>Fromage frais de campagne aux herbes</i> <i>Pain de campagne tranché &amp; Salade Mimosa</i></p> <p style="text-align: center;"><b><i>Buffet de desserts</i></b></p> <p><i>Cœur de France chocolat-caramel</i> <i>Idéal Chaumontais</i> <i>Tarte au citron</i> <i>Tatin d'abricots et amande</i> <i>Véritable Paris-Brest</i> <i>Fondant exotique ananas et noix de coco</i> <i>Salade de fruits rouges en saison</i></p> <p style="text-align: center;"><i>Café</i></p>	<p style="text-align: center;"><b><i>Buffet foie gras</i></b> <i>Servi par un cuisinier en toque à la demande des clients</i> <i>Pains aux raisins, briochettes &amp; chutney d'échalotes</i> <i>Poivre du moulin, Fleur de sel de Guérande</i></p> <p style="text-align: center;"><b><i>Buffet de la mer</i></b> <i>Servi à la demande des clients</i> <i>6 Huîtres fines de claires Marennes d'Oléron</i> <i>Pain de seigle, Citron &amp; vinaigre échalotes</i> <b><i>Supplément de 4.60 € par personne</i></b></p> <p><i>Fraîcheur saumon cru</i> <i>Terrine de Lotte, Sauce Corail</i> <i>Tian de légumes méditerranéen &amp; son coulis</i> <i>Saumon glacé en Bellevue</i></p> <p style="text-align: center;"><b><i>Les plats chauds</i></b> <i>A déterminer</i></p> <p><i>Faux-filet de bœuf rôti, sauce crémeuse au Porto</i> <i>Garniture de saison</i> <b><i>Ou</i></b> <i>Magret de canard au poivre vert</i> <i>Garniture de saison</i> <b><i>Ou</i></b> <i>Duo de gibiers de nos forêts</i> <i>Tagliatelles de céleri aux champignons</i> <i>et poire pochée</i></p> <p style="text-align: center;"><b><i>Buffet de fromages</i></b></p> <p><i>Roue de brie - Gruyère de Haute-Marne</i> <i>Fromage de Langres - Reblochon</i> <i>Fromage frais de campagne aux herbes</i> <i>Pain de campagne tranché &amp; Salade Mimosa</i></p> <p style="text-align: center;"><b><i>Buffet de desserts</i></b></p> <p><i>Cœur de France chocolat-caramel</i> <i>Idéal Chaumontais</i> <i>Tarte au citron</i> <i>Tatin d'abricots et amandes</i> <i>Véritable Paris-Brest</i> <i>Fondant exotique ananas et noix de coco</i> <i>Salade de fruits rouges en saison</i></p> <p style="text-align: center;"><i>Café</i></p>

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

**En dessous de 50 personnes et suivant la saison, la composition des buffets peut être modifiée**

## *Les Lendemain de fêtes*

<i>Barbecue</i> 39.30 € / Pers.	<i>Brunch</i> 34 € / 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</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 &amp; 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 frais</p> <p style="text-align: center;"><i>Café</i></p>	<p style="text-align: center;"><i>Les boissons chaudes</i></p> <p>Café &amp; 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 &amp;</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 aux herbes fraîches et anis étoilée 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 &amp; Salade verte</p> <p style="text-align: center;"><i>Les desserts</i></p> <p>Tarte aux fruits de saison Salade de fruits frais Jatte de fromage blanc et son coulis</p>

## Les Tarif comprennent :

### Le Personnel

Mise en place  
Service  
Débarassage

Ces prestations sont comprises dans le tarif de la prestation

#### *Service des cocktails et Vins d'honneur*

Maître d'hôtel prévu pour 4 heures de prestation

*Au-delà de 4 heures de prestation : 26 € TTC par maître d'hôtel et par heure supplémentaire*

#### *Service du déjeuner et dîner*

*De 12h à 17h ou 13h à 18h (exemple d'horaire de service)*

Maître d'hôtel prévu pour 5 heures de prestation

*De 20h à 1h ou de 19h à 24h (exemple d'horaire de service)*

Maître d'hôtel prévu pour 5 heures de prestation

*Au-delà de 17h et 1h du matin : 26 € TTC par maître d'hôtel et par heure supplémentaire*

#### *Service des boissons (vins, eau minérale, et champagne)*

Service des boissons

**4,00 € par pers**

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

### Options

#### *Matériel de location*

Matériel de location cocktail : verrerie et plat de dressage

**3.00 € par pers.**

Matériel de location Terminus (porcelaine blanche et bordaux)

**4.70 € par pers.**

Matériel de location Porcelaine blanche, couverts inox Modèle Inox Lourd

**6.50 € par pers.**

#### *Transport*

Livraison au-delà de 20 à 40 Km

**70.00 €**

Livraison au delà de 40 Km à 100 km

**À partir de 130.00 €**

Au delà de 100 Km

**Nous consulter**

#### *Supplément*

Supplément Intermède : Sorbet par nos soins et liqueur par vos soins

**1,50 € par pers.**

Supplément Intermède Haut-Marnais : Sorbet et liqueur de mirabelle

**3,80 € par pers.**

Supplément soupe à l'oignon

**4,70 € par pers.**

Supplément café et brioche

**4.70 € par pers.**

## Carte des Boissons

### Les Champagnes

Champagne « Maison » à partir de	28,00 € la Bouteille
Whisky	32,00 € La Bouteille
Gin	32,00 € La Bouteille
Vodka	32,00 € La Bouteille

### Les vins Haut-Marnais

Vin de Coiffy Rouge	11,00 € La Bouteille
Muid Montsaugonnais Blanc	11,50 € La Bouteille

### Les vins blancs

Chardonnay Boisson Vadot	18,50 € La Bouteille
Macon Lugny	14,50 € La Bouteille
Sylvaner	12,50 € La Bouteille

### Boissons non- alcoolisées

Jus d'orange	3,10 € Le Bocal de 1l
Jus de pamplemousse	3,10 € Le Bocal de 1l
Coca-Cola	3,10 € La Bouteille de 1,5l
Autres soft (Orangina, Gini, etc....)	3,10 € La Bouteille de 1,5l
Carola plate	2,10 € La Bouteille
Carola gazeuse	2,10 € La Bouteille

\*\*\*\*\*

## Conditions de vente

*Afin de confirmer définitivement votre prestation, 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. Ce chèque sera encaissé 8 jours avant prestation*

*Règlement à réception de facture*

## *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](http://www.structural.fr)

### *Animation, Disc-jockey, soirée dansante*

#### *Nin & Sam*

52100 Saint-Dizier  
Tél : 06 24 61 19 58 / Email : [nsanimation@wanadoo.fr](mailto:nsanimation@wanadoo.fr)

#### *Jean-lou Animation*

52000 Chamarandes-Choignes  
Tél : 03 25 03 70 46 / 06 81 68 77 99

### *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

### *Musique d'ambiance*

#### *Bagdad Café (Jazz rock blues)*

Contact Jean Paul Thierion  
Port:06.33.30.52.03/ Tél : 03.25.32.55.82/ Email : [jeanpaul.thierion@free.fr](mailto:jeanpaul.thierion@free.fr)

### *Confiserie et Dragées*

#### *Palais de la Gourmandise (Dragées, Chocolats)*

81 rue Victoire de la Marne, 52000 Chaumont  
Tél : 03 25 01 25 33

#### *Fin Gourmet (Dragées, Chocolats)*

3 Place des halles, 52000 Chaumont  
Tél : 03 25 03 02 30

### *Photographie*

#### *Studio Philippe Lemoine (Photo)*

Rue de Verdun, 52000 Chaumont  
Tél : 03 25 32 52 04/ Email : [studio-lemoine@wanadoo.fr](mailto:studio-lemoine@wanadoo.fr)

### *Art Floral*

#### *Art floral (Fleurs)*

47 Rue Jules Tréfousse, 52000 Chaumont  
Tél : 03 25 03 01 70

#### *Fleur à fleur (Fleurs)*

25 avenue Debernardi, 52000 Chaumont  
Tél : 03 25 01 97 90

*Les Relais Sud de la Champagne,  
C'est aussi un hébergement de qualité.  
Lors de vos mariages dans notre région de la Haute Marne :*

***Hôtel Terminus Reine \*\*\****

52000 Chaumont



Tél: 03 25 03 66 66

Fax: 03 25 03 28 95

Email: [terminus@relais-sud-champagne.com](mailto:terminus@relais-sud-champagne.com)

***Hôtel Le Grand Val \*\****

52000 Chaumont



Tél: 03 25 03 90 35

Fax: 03 25 32 11 80

Email: [grandval@relais-sud-champagne.com](mailto:grandval@relais-sud-champagne.com)

***Hôtel du Parc \*\****

52210 Arc en Barrois



Tél: 03 25 02 53 07

Fax: 03 25 02 42 84

Email: [parc.arc@orange.fr](mailto:parc.arc@orange.fr)

***Hôtel des Dhuits \*\*\****

52300 Colombey les 2 Eglises



Tél: 03 25 01 50 10

Fax: 03 25 01 56 22

Email: [dhuits@relais-sud-champagne.com](mailto:dhuits@relais-sud-champagne.com)

**Hôtel du Commerce** \*\*\*

52800 Nogent en Bassigny



Tél: 03 25 31 81 14  
 Fax: 03 25 31 74 00  
 Email: [commerce@relais-sud-champagne.com](mailto:commerce@relais-sud-champagne.com)

**Grand hôtel de l'Europe** \*\*

52000 Langres



Tél: 03 25 87 10 88  
 Fax: 03 25 87 60 65  
 Email: [europe@relais-sud-champagne.com](mailto:europe@relais-sud-champagne.com)

**Hôtel – Villa du Lion d'Or**

52000 Langres



Tél: 03 25 87 03 30  
 Fax: 03 25 87 60 67  
 Email: [liondor@relais-sud-champagne.com](mailto:liondor@relais-sud-champagne.com)

**Hôtel Lamartine** \*\*

52100 Saint-Dizier



Tél: 03 25 07 56 70  
 Fax: 03 25 07 56 71  
 Email: [lamartine@relais-sud-champagne.com](mailto:lamartine@relais-sud-champagne.com)

