

Les Relais Sud de la Champagne En Haute Marne



www. relais-sud-champagne.com

Notre Service Traiteur

Cérémonies privées, Mariage...



Pour tout renseignement ou devis personnalisé

Contact : Nicolas Dominguez

Email : traiteur@relais-sud-champagne.com

Ou

terminus@relais-sud-champagne.com

Tel : 03 25 03 66 66 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	6 Pièces	¾ heure
Cocktail	8 Pièces	1 heure
Cocktail	10 Pièces	1h30
Cocktail	14 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 sur 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	Tournesol 6 Pièces Jonquille 8 Pièces Narcisse 10 Pièces Muguet 14 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 comprennent le service et le matériel complémentaire

Tous nos produits sont de fabrication « maison »

Le pain est inclus pour tout type de repas (Déjeuner ou Dîner)

Les Cocktails et Vin d'Honneur

Tarif avec service (4h de prestation)

<p>Tournesol Comprenant 6 pièces froides par personne 9.00 € / pers. 6 pièces salées froides</p>	<p>Jonquille Comprenant 8 pièces par personne 12.00 € / pers. 6 pièces salées froides 2 pièces sucrées</p>
<p>Buffet salé Mini Tartines et Canapés assortis Poisson cru « en tartare » Œuf Mimosa Tapenade et tomate confite Jambon cru et fruits de saison</p> <p>Navettes assorties Navette poisson cru à l'aneth Navette Emincé de dinde et salade</p> 	<p>Buffet salé Canapés & Tartines assorties Chèvre doux, menthe et raisins frais Tapenade et tomate confite</p> <p>Ficelles grillées et navettes Rillettes de poisson à l'aneth Carpaccio de bœuf et Parmesan Navette poisson cru à l'aneth Navette Emincé de dinde et salade</p> <p>Buffet sucré (assortiment) Croustille pralinée - Caroline café et chocolat Savarin aux fruits - Idéal Chaumontais Assortiment de tartelettes aux fruits de saison</p>
<p>Narcisse Comprenant 10 pièces par personne 15.50 € / pers. 7 pièces salées froides 3 pièces sucrées</p>	<p>Muguet Comprenant 14 pièces par personne 21.50 € / pers. 8 pièces salées froides 2 pièces salées chaudes 4 pièces sucrées</p>
<p>Buffet salé Canapés et tartines « Tradition » assortis Poisson Cru « en tartare » Chèvre doux, menthe et raisins frais Jambon cru et fruits de saison Tapenade et tomate confite Volaille aux épices</p> <p>Ficelles grillées Mousse de poissons sur ficelle grillée Carpaccio de bœuf et Parmesan sur ficelle grillée</p> <p>Buffet sucré (assortiment) Caroline café et chocolat Savarin aux fruits - Paris-Brest Idéal Chaumontais - Mini Diamant Tartelettes aux fruits de saison</p> 	<p>Buffet salé 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</p> <p>Cuillères et ficelles grillées Tartare poisson en cuillères Tartare de bœuf et parmesan en cuillère Tapenade et basilic sur ficelle grillée Œuf Mimosa sur ficelle grillée</p> <p>Buffet Chaud Brochette de Bœuf Croustille d'andouillette</p> <p>Buffet sucré (assortiment) Croustille pralinée - Caroline café et chocolat Savarin aux fruits - Idéal Chaumontais Tartelettes aux fruits de saison - Mini macaron Verrine de Mousse chocolat amer & orange confite</p>

Tous nos produits sont de fabrication « maison »

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, briochins, chutney d'échalotes

Poivre du moulin, Fleur de sel de Guérande

Soit un montant de : 6.00 € par personne

** Base de 50 personnes minimum **

Buffet Nordique

Truite mariné, Rillettes de truite

et œufs de poisson

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 : 8.00 € 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 : 6,00 € par personne

** Base de 50 personnes minimum **

Buffet Campagnard

Equivalent à 4 pièces par personne

Servi par un cuisinier en toque à la demande de client

Terrine aux noisettes

Rillettes

Jambon Cru

Salami et Mortadelle, Rosette

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 : 6.50 € 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 : 121 €

La corbeille de 100 personnes : 244 €

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 : 60€

La mosaïque de 100 pièces : 120 €

Brochette de crevette à la catalane

Servies chaudes

Le poêlon de 50 pièces : 65 €

Le poêlon de 100 pièces : 130 €

Croustilles de poulet, sauce Tartare

Servies chaudes

Le poêlon de 50 pièces : 65 €

Le poêlon de 100 pièces : 130€



Pièce montée de notre pâtissier

Croquembouche et nougatine

3 Choux par personne, Décoration & inscription à déterminer

Soit un montant supplémentaire de : 6,00 € par personne

Les Menus servis à table
De 31.00€ à 55€
 « Il est possible de varier les menus »

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

Certains menus sont susceptibles de modification suivant les saisons
Tous nos produits sont de fabrication « maison »



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

Certains menus sont susceptibles de modification suivant les saisons

Tous nos produits sont de fabrication « maison »



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

Certains menus sont susceptibles de modification suivant les saisons

Tous nos produits sont de fabrication « maison »



Les Buffets Froids

De 25.50€ à 37.00€

<i>Tradition</i>	<i>Campagnard</i>
<p><u><i>Les plats froids</i></u></p> <p><i>Rillettes de poisson</i> <i>Pain de campagne et citron</i></p> <p><i>Terrine de campagne aux champignons</i> <i>Jambon cru de montagne</i> <i>Jambon à l'os</i></p> <p><i>Assortiments de crudités</i> <i>Pomme de terre – Carotte, Concombre – Betterave</i></p> <p><i>Véritable Taboulé aux herbes</i> <i>Salade Multicolore</i> <i>Maïs- Tomate – poivrons - riz</i></p> <p><i>Confiture d'oignons doux</i> <i>Moutarde, Cornichons et beurre ½ sel</i></p> <p><u><i>Les fromages</i></u></p> <p><i>Brie de Meaux, Fromage de Langres</i> <i>Gruyère de Haute-Marne - Salade verte</i></p> <p><u><i>Les desserts</i></u></p> <p><i>Mousse au chocolat amer</i> <i>Tarte aux pommes</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><u><i>Assortiment de terrines et Jambons</i></u></p> <p><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 & Jambon cru de montagne</i></p> <p><u><i>Salades composées</i></u></p> <p><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><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><i>Confiture d'oignons doux</i> <i>Moutarde, Cornichons et beurre ½ sel</i></p> <p style="text-align: center;">*****</p> <p><u><i>Les fromages</i></u></p> <p><i>Roue de brie, Fromage de Langres</i> <i>Gruyère de Haute-Marne</i> <i>Salade verte & Pain de campagne tranché</i></p> <p><u><i>Les desserts</i></u></p> <p><i>Fraisier, coulis de framboises</i> <i>Croquant au chocolat, sauce vanille</i> <i>Saint-Honoré à l'ancienne</i> <i>Tarte aux pommes</i> <i>Idéal Chaumontais</i></p> <p style="text-align: center;">*****</p> <p style="text-align: center;"><i>Café</i></p>
	

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



Les Buffets chauds

De 43.50€ à 50.00€

<i>Gourmand</i>	<i>Gourmet</i>
<p style="text-align: center;"><u><i>Assortiments d'entrées froides</i></u></p> <p style="text-align: center;"><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>Poisson glacé en Bellevue</i> <i>Terrine de Foie gras de canard</i></p> <p style="text-align: center;"><i>Les plats chauds</i> <i>A déterminer</i></p> <p style="text-align: center;"><i>Gigot d'agneau rôti en croûte d'herbes</i> <i>Légumes du soleil</i> <i>Ou</i> <i>Rôti de veau farci aux champignons, jus réduit</i> <i>Garniture de saison</i> <i>Ou</i> <i>Magret de canard aux pêches</i> <i>Et Miel d'Ecot la Combe</i> <i>Garniture de saison</i> <i>Ou</i> <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;"><i>Buffet de fromages</i></p> <p style="text-align: center;"><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 & Salade Mimosa</i></p> <p style="text-align: center;"><i>Buffet de desserts</i></p> <p style="text-align: center;"><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;"><i>Buffet foie gras</i> <i>Servi par un cuisinier en toque à la demande des clients</i> <i>Pains aux raisins, briochettes & chutney d'échalotes</i> <i>Poivre du moulin, Fleur de sel de Guérande</i></p> <p style="text-align: center;"><i>Buffet de la mer</i> <i>Servi à la demande des clients</i> <i>6 Huîtres fines de claires Marennes d'Oléron</i> <i>Pain de seigle, Citron & vinaigre échalotes</i> <i>Supplément de 4.80 € par personne</i></p> <p style="text-align: center;"><i>Fraîcheur saumon cru</i> <i>Terrine de Lotte, Sauce Corail</i> <i>Tian de légumes méditerranéen & son coulis</i> <i>Poisson glacé en Bellevue</i></p> <p style="text-align: center;"><i>Les plats chauds</i> <i>A déterminer</i></p> <p style="text-align: center;"><i>Faux-filet de bœuf rôti, sauce crémeuse au Porto</i> <i>Garniture de saison</i> <i>Ou</i> <i>Magret de canard au poivre vert</i> <i>Garniture de saison</i> <i>Ou</i> <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;"><i>Buffet de fromages</i></p> <p style="text-align: center;"><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 & Salade Mimosa</i></p> <p style="text-align: center;"><i>Buffet de desserts</i></p> <p style="text-align: center;"><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>

En dessous de 50 personnes et suivant la saison, la composition des buffets peut être modifiée
Tous nos produits sont de fabrication « maison »



Les Lendemain de fêtes

<i>Style « Barbecue » en chaffin dish</i> 39.00 € / Pers.	<i>Brunch</i> 35 € / Pers.
<p style="text-align: center;">Cocktail apéritif 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;">Le barbecue</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;">Les fromages</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;">Les desserts</p> <p>Mousse au chocolat amer Tarte aux pommes Clafoutis aux fruits frais Crème caramel à l'ancienne Salade de fruits frais</p> <p style="text-align: center;">Café</p>	<p style="text-align: center;">Les boissons chaudes</p> <p>Café & Thé Earl grey, Orange, Ceylan Chocolat chaud, lait, sucre, citron Assortiment de confitures et marmelades</p> <p style="text-align: center;">Les Viennoiseries</p> <p>Croissant, Pain au chocolat, Pain aux raisins &</p> <p style="text-align: center;">Corbeille de pains assortis</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;">Les Œufs brouillés</p> <p>« Selon votre goût » Lard grillé, champignons</p> <p style="text-align: center;">Les fromages</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;">Les desserts</p> <p>Tarte aux pommes Salade de fruits frais Fromage blanc et son coulis</p>

Tous nos produits sont de fabrication « maison »



Les Tarifs cocktails et repas comprennent :

Mise en place avec notre matériel de location

Service de nos cocktails et mets

Débarrassage et remise au propre des locaux utilisés

Ces prestations sont comprises dans le tarif de la prestation

Le Personnel de service

Service des cocktails et Vins d'honneur

Maître d'hôtel prévu pour 4 heures de prestation

Au-delà de 4 heures de prestation : **35 € TTC** par maître d'hôtel et par heure supplémentaire

Service du déjeuner

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

Maître d'hôtel prévu pour 5 heures de prestation

Service du dîner

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 des 5 heures de prestations : **35 € TTC** par maître d'hôtel et par heure supplémentaire

Service des boissons (vins, eaux minérales, et Champagne)

Service des boissons effectués par nos soins

Nous consulter.

Le Personnel de cuisine

Mise en place de mets

Préparation et élaboration des plats

Ces prestations sont comprises dans le tarif de la prestation

Cuisinier prévu pour 5 heures de prestation

Au-delà de 4 heures de prestation : **30 € TTC** par Cuisinier 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

3.00 € par pers.

Matériel de location Vaisselle Porcelaine blanche, couverts inox Modèle, Inox, Verres.

6.50 € par pers.

Pour toute casse de vaisselle

Verre: coupe, verre à vin ou à eau

2.00 € par verre.

Porcelaine : assiette, tasse, sous tasse

4.00 € par pers.

Couvert perdu ou détérioré : couteau, fourchette, cuillère

1.50 € par pers.

Transport

Livraison

Nous consulter.

Supplément

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

1,10 € par pers.

Supplément Intermède Haut-Marnais : Sorbet et liqueur de mirabelle

3,90 € par pers.

Supplément soupe à l'oignon

4,80 € par pers.

Supplément café et brioche

4.70 € par pers.

Carte des Boissons

Les Champagnes

Champagne de la Région à partir de	31,00 € la Bouteille
Whisky (classique)	33,00 € La Bouteille
Gin	33,00 € La Bouteille
Vodka (classique)	33,00 € La Bouteille

Les vins Haut-Marnais

Vin de Coiffy Rouge	12,50 € La Bouteille
Muid Montsaigeonnais Blanc	13,00 € La Bouteille

Les vins blancs

Chardonnay Boisson Vadot	20,50 € La Bouteille
Macon Lugny	16,50 € La Bouteille
Sylvaner	14,50 € La Bouteille

Boissons non- alcoolisées

Jus d'orange	3,20 € Le Bocal de 1l
Jus de pamplemousse	3,20 € Le Bocal de 1l
Coca-Cola	3,20 € La Bouteille de 1,5l
Autres soft (Orangina, Gini, etc....)	3,20 € La Bouteille de 1,5l
Carola plate	2,20 € La Bouteille
Carola gazeuse	2,20 € 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 la prestation*

Règlement du solde à réception de facture



*Liste des prestataires
Susceptible de satisfaire vos besoins
Location de tentes, tables, chaises, sanitaires mobiles et autonomes :*

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***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

*Confiserie et Dragées***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

*Art Floral***Le Passiflore**

Avenue de la république, 52000 Chaumont
Tél : 03 25 03 01 70

Boutique Fleurs

Centre Leclerc, 52000 Chaumont
Tél : 03 25 03 48 57

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

Hôtel du Parc **
52210 Arc en Barrois



Tél: 03 25 02 53 07
Fax: 03 25 02 42 84
Email: 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

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





www. relais-sud-champagne.com

