

# *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](mailto:traiteur@relais-sud-champagne.com)*

*Ou*

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

•	<b>Cocktails &amp; Vin d'honneur</b>
<b>Page 3</b>	Tournesol 6 Pièces Jonquille 8 Pièces Narcisse 10 Pièces Muguet 14 Pièces
•	<b>Animations et pièces décoratives</b>
<b>Page 4</b>	
•	<b>Repas servis à table (Déjeuner ou Dîner)</b>
<b>Page 5</b>	Menu Jasmin Menu Tulipe
<b>Page 6</b>	Menu Jacinthe Menu Violette
<b>Page 7</b>	Menu Lys Menu Rose
•	<b>Buffets avec plats froids</b>
<b>Page 8</b>	Buffet Tradition Buffet Campagnard
•	<b>Buffets avec plats chauds</b>
<b>Page 9</b>	Buffet Gourmand Buffet Gourmet
<b>Page 10</b>	Barbecue Brunch
<b>Page 11</b>	Descriptif du personnel Location de vaisselle Transport Options
<b>Page 12/13</b>	Carte des Boissons
<b>Page 14</b>	Liste de nos partenaires
<b>Page 15</b>	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><b>Tournesol</b> Comprenant 6 pièces froides par personne <b>9.00 € / pers.</b> 6 pièces salées froides</p>	<p><b>Jonquille</b> Comprenant 8 pièces par personne <b>12.00 € / pers.</b> 6 pièces salées froides 2 pièces sucrées</p>
<p><b>Buffet salé</b> <i>Mini Tartines et Canapés assortis</i> Poisson cru « en tartare » Œuf Mimosa Tapenade et tomate confite Jambon cru et fruits de saison</p> <p><i>Navettes assorties</i> Navette poisson cru à l'aneth Navette Emincé de dinde et salade</p> 	<p><b>Buffet salé</b> <i>Canapés &amp; Tartines assorties</i> Chèvre doux, menthe et raisins frais Tapenade et tomate confite</p> <p><i>Ficelles grillées et navettes</i> 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><b>Buffet sucré (assortiment)</b> Croustille pralinée - Caroline café et chocolat Savarin aux fruits - Idéal Chaumontais Assortiment de tartelettes aux fruits de saison</p>
<p><b>Narcisse</b> Comprenant 10 pièces par personne <b>15.50 € / pers.</b> 7 pièces salées froides 3 pièces sucrées</p>	<p><b>Muguet</b> Comprenant 14 pièces par personne <b>21.50 € / pers.</b> 8 pièces salées froides 2 pièces salées chaudes 4 pièces sucrées</p>
<p><b>Buffet salé</b> <i>Canapés et tartines « Tradition » assortis</i> 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><i>Ficelles grillées</i> Mousse de poissons sur ficelle grillée Carpaccio de bœuf et Parmesan sur ficelle grillée</p> <p><b>Buffet sucré (assortiment)</b> Caroline café et chocolat Savarin aux fruits - Paris-Brest Idéal Chaumontais - Mini Diamant Tartelettes aux fruits de saison</p> 	<p><b>Buffet salé</b> <i>Mini tartines « Tradition »</i> Foie gras &amp; son chutney d'échalotes Volaille au curry Chèvre doux, menthe et raisins frais Jambon cru et fruits frais de saison</p> <p><i>Cuillères et ficelles grillées</i> Tartare poisson en cuillères Tartare de bœuf et parmesan en cuillère Tapenade et basilic sur ficelle grillée Œuf Mimosa sur ficelle grillée</p> <p><b>Buffet Chaud</b> Brochette de Bœuf Croustille d'andouillette</p> <p><b>Buffet sucré (assortiment)</b> Croustille pralinée - Caroline café et chocolat Savarin aux fruits - Idéal Chaumontais Tartelettes aux fruits de saison - Mini macaron Verrine de Mousse chocolat amer &amp; 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>  <b>Ou</b>  <i>Méli Mélo de gésiers confits</i>  <i>Sur lit de salade et pignons grillés</i>  <b>Ou</b>  <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>  <b>Ou</b>  <i>Mitonnée de gibier</i>  <i>Au vin rouge ou à la Choue</i>  <i>Tagliatelles fraîches aux herbes</i>  <b>Ou</b>  <i>Suprême de volaille</i>  <i>à la crème et champignons</i>  <i>Riz pilaf et tomate provençale</i>  <b>Ou</b>  <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>  <b>Ou</b>  <i>Croquant au chocolat</i>  <i>Sauce veloutée vanille</i>  <b>Ou</b>  <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>  <b>Ou</b>  <i>Croustillant de Langres chaud</i>  <i>Salade mêlée aux pignons de pin</i>  <b>Ou</b>  <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>  <b>Ou</b>  <i>Fricassée de chevreuil au vin blanc</i>  <i>De Montsaugeon</i>  <b>Ou</b>  <i>Gigot d'agneau aux épices</i>  <i>Petits légumes</i>  <b>Ou</b>  <i>Emincés de volaille aux herbes</i>  <i>Endives braisées et légumes</i></p> <p style="text-align: center;">****</p> <p style="text-align: center;"><i>Fromages régionaux</i></p> <p style="text-align: center;">****</p> <p style="text-align: center;"><i>Idéal Chaumontais</i>  <b>Ou</b>  <i>Charlotte aux fruits de saison</i>  <i>et son coulis</i>  <b>Ou</b>  <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 &amp; citron <b>Ou</b> Terrine de volaille et foie gras Salade mêlée aux herbes <b>Ou</b> Melon à l'Italienne Selon saison</p> <p>****</p> <p>Dégustation de gibiers de nos forêts Garniture Saint-Hubert <b>Ou</b> Suprême de volaille au Xérès Emincés de champignons &amp; petits légumes <b>Ou</b> Agneau rôti au thym Tian de légumes &amp; tomates persillées <b>Ou</b> Cuisse de canard à l'orange Garniture maraîchère</p> <p>****</p> <p>Langres frais et affiné Salade &amp; pain aux noix</p> <p>****</p> <p>Tarte au chocolat amer Glace vanille <b>Ou</b> Croquant au chocolat et pralin Sauce vanille <b>Ou</b> Dame blanche aux framboises Coulis de fruits rouges</p> <p>****</p> <p>Café</p> 	<p>Salade de Saint-Jacques marinées Salade de Roquette <b>Supplément de 5.40 € par personne</b> <b>Ou</b> Tarte fine « Soleiádo » Thon rouge, tomate confite et huile d'olive <b>Ou</b> 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 <b>Ou</b> 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 <b>Ou</b> Dégustation de gibiers de nos forêts Tagliatelles fraîches Garniture Saint-Hubert <b>Ou</b> 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 <b>Ou</b> Croquant aux fruits rouges Et son coulis <b>Ou</b> 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>  <b>Ou</b>  <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>  <b>Ou</b>  <i>Duo gourmand</i>  <i>Ecrevisses et Terrine de foie gras de canard</i>  <b>Ou</b>  <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>  <b>Ou</b>  <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>  <b>Ou</b>  <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>  <b>Ou</b></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>  <b>Ou</b>  <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>  <b>Ou</b>  <i>Magret de canard rôti</i>  <i>Sauce poivre vert</i>  <i>Fagot de haricots &amp; pomme Paillasson</i>  <b>Ou</b></p>
<p>****</p> <p><i>Assiette de fromages affinés</i>  <i>Salade Mimosa &amp; 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>  <b>Ou</b></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>  <b>Ou</b>  <i>Farandole autour du chocolat</i>  <i>(3 variétés)</i></p> <p>****</p> <p><i>Café</i></p>	<p><b>Buffet de desserts</b>  <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>

*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 style="text-align: center;"><u><i>Les plats froids</i></u></p> <p style="text-align: center;"><i>Rillettes de poisson</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>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 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 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>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 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€**

<b>Gourmand</b>	<b>Gourmet</b>
<p style="text-align: center;"><u><b>Assortiments d'entrées froides</b></u></p> <p style="text-align: center;">Fraîcheur de melon et jambon cru (En saison) Mille feuilles de légumes et son coulis Terrine de volaille aux pistaches Salade de tomates mozzarella au basilic Aspic de poireaux et noix de pétoncles en gelée Poisson glacé en Bellevue Terrine de Foie gras de canard</p> <p style="text-align: center;"><b>Les plats chauds</b> <i>A déterminer</i></p> <p style="text-align: center;">Gigot d'agneau rôti en croûte d'herbes Légumes du soleil <b>Ou</b> Rôti de veau farci aux champignons, jus réduit Garniture de saison <b>Ou</b> Magret de canard aux pêches Et Miel d'Ecot la Combe Garniture de saison <b>Ou</b> Duo de gibiers de nos forêts Tagliatelles de céleri aux champignons et poire pochée</p> <p style="text-align: center;"><b>Buffet de fromages</b></p> <p style="text-align: center;">Roue de brie - Gruyère de Haute-Marne Fromage de Langres - Reblochon Fromage frais de campagne aux herbes Pain de campagne tranché &amp; Salade Mimosa</p> <p style="text-align: center;"><b>Buffet de desserts</b></p> <p style="text-align: center;">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;"><b>Buffet foie gras</b> <i>Servi par un cuisinier en toque à la demande des clients</i></p> <p style="text-align: center;">Pains aux raisins, briochettes &amp; chutney d'échalotes Poivre du moulin, Fleur de sel de Guérande</p> <p style="text-align: center;"><b>Buffet de la mer</b> <i>Servi à la demande des clients</i></p> <p style="text-align: center;">6 Huîtres fines de claires Marennes d'Oléron Pain de seigle, Citron &amp; vinaigre échalotes <b>Supplément de 4.80 € par personne</b></p> <p style="text-align: center;">Fraîcheur saumon cru Terrine de Lotte, Sauce Corail Tian de légumes méditerranéen &amp; son coulis Poisson glacé en Bellevue</p> <p style="text-align: center;"><b>Les plats chauds</b> <i>A déterminer</i></p> <p style="text-align: center;">Faux-filet de bœuf rôti, sauce crémeuse au Porto Garniture de saison <b>Ou</b> Magret de canard au poivre vert Garniture de saison <b>Ou</b> Duo de gibiers de nos forêts Tagliatelles de céleri aux champignons et poire pochée</p> <p style="text-align: center;"><b>Buffet de fromages</b></p> <p style="text-align: center;">Roue de brie - Gruyère de Haute-Marne Fromage de Langres - Reblochon Fromage frais de campagne aux herbes Pain de campagne tranché &amp; Salade Mimosa</p> <p style="text-align: center;"><b>Buffet de desserts</b></p> <p style="text-align: center;">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>

**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> <b>39.00 € / Pers.</b>	<i>Brunch</i> <b>35 € / Pers.</b>
<p style="text-align: center;"><b>Cocktail apéritif</b> 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;"><b>Le barbecue</b></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;"><b>Les fromages</b></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;"><b>Les desserts</b></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;"><b>Les boissons chaudes</b></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;"><b>Les Viennoiseries</b></p> <p>Croissant, Pain au chocolat, Pain aux raisins &amp;</p> <p style="text-align: center;"><b>Corbeille de pains assortis</b></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;"><b>Les Œufs brouillés</b></p> <p>« Selon votre goût » Lard grillé, champignons</p> <p style="text-align: center;"><b>Les fromages</b></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;"><b>Les desserts</b></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](http://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](mailto: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](mailto: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](mailto: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](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)

***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)





*www. relais-sud-champagne.com*

