



Domaine de la Pervençhere 43200 Yssingeaux

SAVEURS D'ANTAN

Sylvain Vialleton

Traiteur de réception

Tél : 06 82 21 42 52

Mail : domaine-saveursdantan-la-pervençhere.com



Formule tout compris





Les Apéritifs:

(8 pièces déclinées en 14 variétés)

Chaud:

Papillote de gambas et basilic

Cassolette d'escargots aux cèpes

Moules sauce champagne, en croûte de parmesan

Froid:

Bun's mousse de foie gras d'Yssingeaux et bacon

Parfait de crème de foie gras, filet de caille et fruits confits

Wraps saumon fumé et concombre

Blinis et sa mousse de thon et œuf de caplan

Sucette de chèvre en chapelure de cranberry , pistaches

Brochette de filet de canard et bille de melon

Verrine de guacamole, crémeux de chorizo, crumble Tex Mex

Verrine tzatziki, moules flambées au curry

Mini bagel d'asperges vertes et sa chip's de tomate confite

Mini burger du chef

Mini moelleux de légumes de saison grillés

Les Animations Plancha:

Poissons grillés:

Saint jacques marinées aux fines herbes

§

Gambas au basilic

§

Joue de lotte au citron vert

MENU :

Entrées:

Dôme de rouget barbet, gambas rôties et sa fondue de poireaux et lard fumé

§

Harmonie de saumon fumé, crème d'artichaut et chèvre frais, et tartare de légumes confits sur sa roquette vinaigrette balsamique

§

Bun's Roll's de magret de canard et ses pleurotes

§

Salade Périgourdine

(Mesclun, magret de canard, foie gras et gésier)

Plat principal:

Suprême de pintade normande et sa compotée de pommes caramélisée au cidre doux

§

Tournedos de veau crème de morilles de nos bois

§

Mignon de porc farci aux girolles, infusé au foin d'Yssingeaux

§

Filet de St Pierre aux aromates et son caviar de légumes, sauce champagne

Accompagnements:

(2 au choix)

Écrasé de pommes de terre aux cèpes

§

Trifola farcie haute en couleur et son crumble

§

Risotto aux champignons des bois

§

Fricot de légumes

§

Flan de courgettes et tomate confite

§

Moelleux de ratatouille au thym

Fromages:

L' Auvergne sur un plateau
(Cantal, St Nectaire, Fourme d'Yssingaux)

Faisselle de la ferme de Montillon et sa crème fraîche

Buffet Desserts:

(5 sucrés déclinés en 8 variétés)

Assortiment de tartelettes aux fruits de saison

Crème brûlée à la vanille bourbon

Verrine de salade de fruits

Mini choux chantilly

Sucette de macaron

Verrines assorties

Mini Tropézienne

Passion de chocolat

Buffet de café:

Café, Chocolat, thé.
(Machine Espresso)

Pain Solène

Repas enfant:

Feuilleté

Filet de volaille

Gratin dauphinois

Fromage

Buffet de dessert comme les adultes
(3 pièces par personne)

Nappage:

Serviettes et nappes en tissu blanc
(Apéritif et repas)

Service:

Service prévu pour 10 heures de travail.
Toute heure supplémentaire sera facturée 35€ par personne

Ménage du domaine:

Les salles : 200€ TTC
Le gîte : 200€ TTC

Repas prestataires:

(Animateur, baby-sitter)

Le même que celui des mariés
20€ par personne

Il n'y a pas de droit de bouchon pour tout alcool.

Tarif:

Location, salle d'apéritif et repas
Gîte 14 personnes
du vendredi au lundi

+

Apéritif, repas, nappage, service

+

Repas enfant Offert

Par personne : 75 € TTC à partir de 80 personnes

Par personne : 85 € TTC entre 60 et 80 personnes

Cette formule est applicable pour un minimum de 60 personnes

Buffet champêtre du lendemain

Assortiment de salades :

Salade de penne au saumon et crémeux de citron vert

Salade niçoise

Salade de tomates et mozzarella au basilic

Plateau de charcuterie :

Jambon cru

Saucisson d'Auvergne

Terrine de campagne

Condiments

Plateau du boucher :

Rôti de veau

Magret de canard juste rosé

Rosbif

Assortiment de sauce du chef.

Plateau du berger :

Fromage sec d'Auvergne:

Cantal

Saint Nectaire

Bleu d'Auvergne

Salade de fruits frais de saison

Pain

Prix par personne : 12 € TTC