

HÔTEL***

 MONT-VERNON



Brochure Evénements

Stéphane LEBARBEY

Directeur de la Restauration

02 32 21 67 77 / 06 34 49 03 39

stephane.lebarbey@compass-group.fr

Hôtel du Mont Vernon

Route de la Chapelle Réanville

CD 64

27 950 Saint Marcel

Cocktail déjeunatoire

Cocktail dînatoire

39 € / personne

14 pièces par personne

ACCOMPAGNEMENTS SALÉS FROIDS

Petits fours salés ou canapés froids assortis

Navette aux rillettes de volaille

Toast tapas à la tomate mariné et saumon aux herbes

Verrine panacotta au saumon fumé

ACCOMPAGNEMENTS SALÉS CHAUDS

Tatin feuilletée aux pommes et boudins noirs

Mini brochettes de poulet à la manqué ou ananas (selon saison)

Mini bouchées délicies

(saumon/légumes/quiches assorties/pizzas)

Foccacia au caviar d'aubergine et chorizo

Moitié Mini croque-monsieur & Mini Cheese-burger

« Palmier » tomates confites et aubergines

BOISSONS

Pétillant Mr Charbonneau

(1 bouteille de 75cl pour 4 personnes)

Bordeaux rouge IGP (1 bouteille de 75cl pour 8 personnes)

Cocktail de fruits (1 litre pour 10 personnes)

Coca-cola (1,5 litres pour 15 personnes)

Eau de source, Eau pétillante (1 litre pour 8 personnes)

Café

30 personnes minimum - Service debout

Les accompagnements sont des suggestions.

Nous sommes en mesure de nous adapter à vos envies.

Possibilité d'ajouter les Stands animés en supplément

Buffet dînatoire avec un plat chaud

50 € / personne (hors boisson)

APÉRITIF SERVI AU BUFFET 8 pièces par personne

Verrine chantilly aux graines,
mousse de betteraves et coppa

Mini brochettes de poulet à la manque ou ananas
(selon saison)

Mini bouchées aux 4 saveurs

(Saumon – fromages – quiches lorraines – pizzas)

Verrine provençale smoothie à la tomate & surimi

Tartine au « Pesto » et saumon marinés cuit à la plancha

Tatin feuilletée aux pommes et pépites de foie gras

Foccacia au caviar d'aubergine et chorizo

Mini croque-monsieur & "Mini- Cheese burger"

OPTION ENTRÉE SERVIE À TABLE

Supplément de 8€ par personne

Parmentier de rillettes de Jérémy,

salade d'endives aux poires caramélisées

Mini cassolette duo de lieu nature & fumé,

sauce estragon et purée de céleri

Mini buns aux graines et pomme,

salade mesclun aux copeaux de foie gras & magret fumé

TROU NORMAND

PLAT CHAUD SERVI À L'ASSIETTE

Dos de canard aux myrtilles (ou pommes selon saison)

Pavé de rumsteak sauce au poivre

Jambonnette de dinde confite « façon tagine »

Semoule et amande raisin

FROMAGES

Assiette de 3 fromages affinés et sa salade

OU

Buffet de fromages et sa salade

CARTE DES DESSERTS

Les entrées et plats sont des suggestions.

Nous sommes en mesure de nous adapter à vos envies.

Menu gourmand

42 € / personne (hors boisson)

ENTREES

Mini buns au foie gras

Salade mesclun aux pommes fruits « copeaux » et magret fumé

Tatin d'andouille au Neufchâtel

Salade croquante du « chef », croustille de jambon de pays, chips de betteraves

Duo de saumon cru aux épices et citron vert & rilette de saumon / toast aux cranberries

Salade salikis

PLATS

Dos de colin en croute de chorizo/ sauce champagne

Flan Dubarry et tomates concassées

Carré de porc caramélisé au miel

Gratin dauphinois, « crumble » de légumes du soleil »

Cuisse de pintade farcie aux champignons

Les plats sont accompagnés de 3 garnitures

FROMAGES & DESSERTS

Assiette de 3 fromages affinés et sa salade

ou

Buffet de fromages et sa salade

Carte des desserts

Stands animés

Tarif à la carte

Planche végétarienne « foccacia »

Assortiment de foccacia aux aubergines cuites / courgettes marinées découpées devant le client

5€ / personne

Stand animé « terroir »

Jambon de pays taillé en copeaux devant les invités et servi sur un pain aux graines figues et noix

(2 par personne)

5,60€ / personne

Stand blinis

Saumon fumé & gravlax tranché devant les invités, servis avec œuf de saumon sur un blinis
(Suivant la saison - 2 par personne)

6,70€ / personne

Stand mini hamburger

Bœuf ou volaille / comploté oignons rouges/ cheddar & sauce « barbecue »

(2 par personne)

6,70€ / personne

Stand plancha & tapas

½ Gambas rôtis au pistou

½ pétoncles à la plancha et son jus au tandoori

(2 par personne)

7,90€ / personne

30 personnes minimum - Service debout

Stands animés

Tarif à la carte

Bar à soupe

Composition selon saison

Exemple : ½ velouté au fenouil ½ velouté de butternut
(crouton / gruyère...)

6,60€ / personne

Plateau de fromages de nos régions

Complété par des variantes de pains aux graines, gelée de
pommes et fruits secs

6,70€ / personne

Stand des desserts

Brochettes de fruits frais*, Bananes flambées*,
« sucette pop-up financier »*
(1 medley par personne)

6,60€ / personne

30 personnes minimum - Service debout

La sélection du Sommelier

Tarif pour des bouteilles de 75cl


Vin blanc chardonnay « Albriere »	15.60 €
Tariquet 1ere grive	25.70 €
Saint Luc (blanc moelleux)	24.60 €
Cheverny blanc Mont près Chambord	23.50 €
Cheverny rouge Mont près Chambord	23.50 €
Côte de Bordeaux « Blaye » AOC Ch. Charron	26.30 €
Côte de Provence « Valadas » (rosé)	20.00 €
Côte du Rhône Bouquet du Comtat	16.80 €
Bordeaux AOC Baron de l'Herme	15.20 €
Bordeaux AOC Château Malbec	22.40 €
Bordeaux AOC château Haut de Goélane	25.70 €
Pétillant	25.70 €
Champagne brut* « Louis Constant »	44.00 €
« Tonneau » (blanc rouge ou rosé) 5L servi en « pot lyonnais »	35.00 €

POUR VOS COCKTAILS & FIN DE SOIRÉE

Cidre fermier du Pressoir d'or	75 cl	10.20 €
Fut de Heineken ou Affligem (avec mise à disposition de la machine)	8 Litres	80.00 €
Fut de de Heineken ou Affligem (avec mise à disposition de la machine)	20 litres	190.00 €

**Droit de bouchon par bouteille
si Champagne apporté par vos soins**

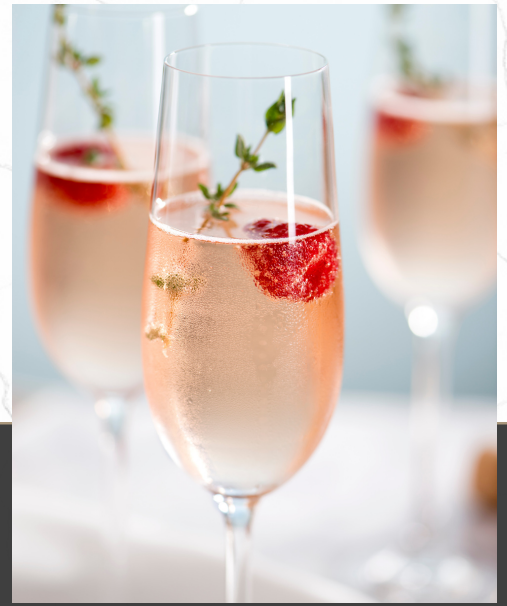
Les softs



Jus de fruits assortis	5.60 €/litre
Jus de pomme du presseur doré	8.60 €/75cl
Jus pom'framboise du Presseur d'or	9.80 €/75cl
Coca-Cola	6.10 €/1,5litre
Vittel /San Pellegrino	3.50 €/50cl
Vittel /San Pellegrino	4.70 €/litre
Eau Villers pétillante	4.00€/litre
Eau Villers plate	3.50 €/litre
Café	1.35 €

HÔTEL ***

 MONT-VERNON



Discutons de votre événement

Stéphane LEBARBEY

Directeur de la Restauration

02 32 21 67 77 / 06 34 49 03 39

stephane.lebarbey@compass-group.fr

Hôtel du Mont Vernon

Route de la Chapelle Réanville

CD 64

27 950 Saint Marcel