

Conversation
Gourmande



FRANCE ÉVÉNEMENT TRAITEUR

LES SALONS DU CHÂTEAU

saison 2026/2027

« Pour réussir le plus beau jour de votre vie et qu'il reste à tout jamais inoubliable, la fête doit être parfaite. Toutes nos équipes se mobilisent pour écrire votre histoire. Tous, du chargé de projet, du banquet à la logistique et bien entendu l'ensemble de nos cuisiniers, serveurs et maîtres d'hôtel. Racontez-nous vos rêves... Nous les réaliserons »

LES SALONS DU CHÂTEAU



Trois salons de réception de 50 à 250 personnes à table entièrement séparés et climatisés. Dans un cadre verdoyant et sur le site d'un cinéma d'époque Art Déco, nous mettons à votre disposition nos espaces et le savoir-faire d'un traiteur d'expérience pour l'organisation de votre évènement.

Les salles offrent toute la lumière du jour et bénéficient d'un cadre arboré et fleuri. Un parking de 120 places jouxte le site et un parking intérieur est à disposition avec notamment un accès aux personnes à mobilité réduite.

SALON DU PARC

Ancien cinéma Art Déco du début du siècle, c'est le lieu idéal pour votre mariage avec sa terrasse, son jardin privatif clos et ses beaux volumes. Disposant d'une salle de repos pour les tous petits, il accueillera vos réceptions de 120 à 270 convives



SALON RUBANERIE

Ce salon vous séduira de part son style épuré et moderne. Disposant d'une grande terrasse arborée et d'un jardin, il représente une solution de choix pour vos évènements de 90 à 130 personnes

SALON DU BEFFROI

Avec ses arches en brique et son caractère intimiste, ce salon pourrait être votre coup de cœur. De 50 à 100 personnes



COCKTAIL LE GOURMET

COLLECTION SALÉE FROIDE

- Canapés variés : chiffonnade de saumon et fines herbes, toast au surimi, rillettes de thon, demi-sec, houmous, fromage frais et noix
- Mauricette au jambon et salade croquante
- Mauricette à la mimolette et son beurre moutardé

LES PIÈCES SUCRÉES

- Assortiment de chouquettes

TARIFS

- 6 pièces/personne **12 € TTC**
- 8 pièces/personne **13,50 € TTC**

CE QUI EST COMPRIS DANS CE TARIF

La mise à disposition des lieux (si repas pris dans nos salons ensuite et au même tarif sur le lieu de votre choix dans un périmètre de 30 kilomètres).

Service compris, base un serveur pour 50 convives et dans une limite de 3 heures de prestation (au-delà, 25 € TTC par heure et par serveur).

Les softs à volonté : jus d'orange, coca-cola, eau minérale. Les arts de la table : verrerie, platerie, nappage des buffets en tissu et divers.



COCKTAIL LE RAFFINÉ

COLLECTION SALÉE FROIDE

- Canapés variés : chiffonnade de saumon et fines herbes, toast au surimi, rillettes de thon, demi-sec, houmous, fromage frais et noix
- Wrap poulet miel et curry
- Focaccia à la romaine (mortadelle, pesto vert, ricotta et tomate séchée)
- Mini-cake au chorizo

PIÈCES SUCRÉES

- Coupelle chocolat et fruits rouges
- Muffin au chocolat
- Tartelette aux fraises
- Tartelette caramel au beurre salé

TARIFS

- 6 pièces/personne **13 € TTC**
- 8 pièces/personne **14,50 € TTC**

CE QUI EST COMPRIS DANS CE TARIF

La mise à disposition des lieux (si repas pris dans nos salons ensuite et au même tarif sur le lieu de votre choix dans un périmètre de 30 kilomètres).

Service compris, base un serveur pour 50 convives et dans une limite de 3 heures de prestation (au-delà, 25 € TTC par heure et par serveur).

Les softs à volonté : jus d'orange, coca-cola, eau minérale. Les arts de la table : verrerie, platerie, nappage des buffets en tissu et divers.



COCKTAIL PRESTIGE

COLLECTION SALÉE FROIDE

- Cannelloni de saumon fumé, chèvre frais et herbes du moment
- Wrap poulet miel et curry
- Focaccia à la romaine (mortadelle, pesto vert, ricotta et tomate séchée)
- Mini-cake au chorizo
- Cuillère gambas sésame
- Toast magret fumé et figues
- Cuillère chinoise au foie gras sur pain d'épice et chutney d'oignons

LES PIÈCES SUCRÉES

- Coupelle chocolat et fruits rouges
- Muffin au chocolat
- Tartelette aux fraises
- Tartelette caramel au beurre salé

TARIFS

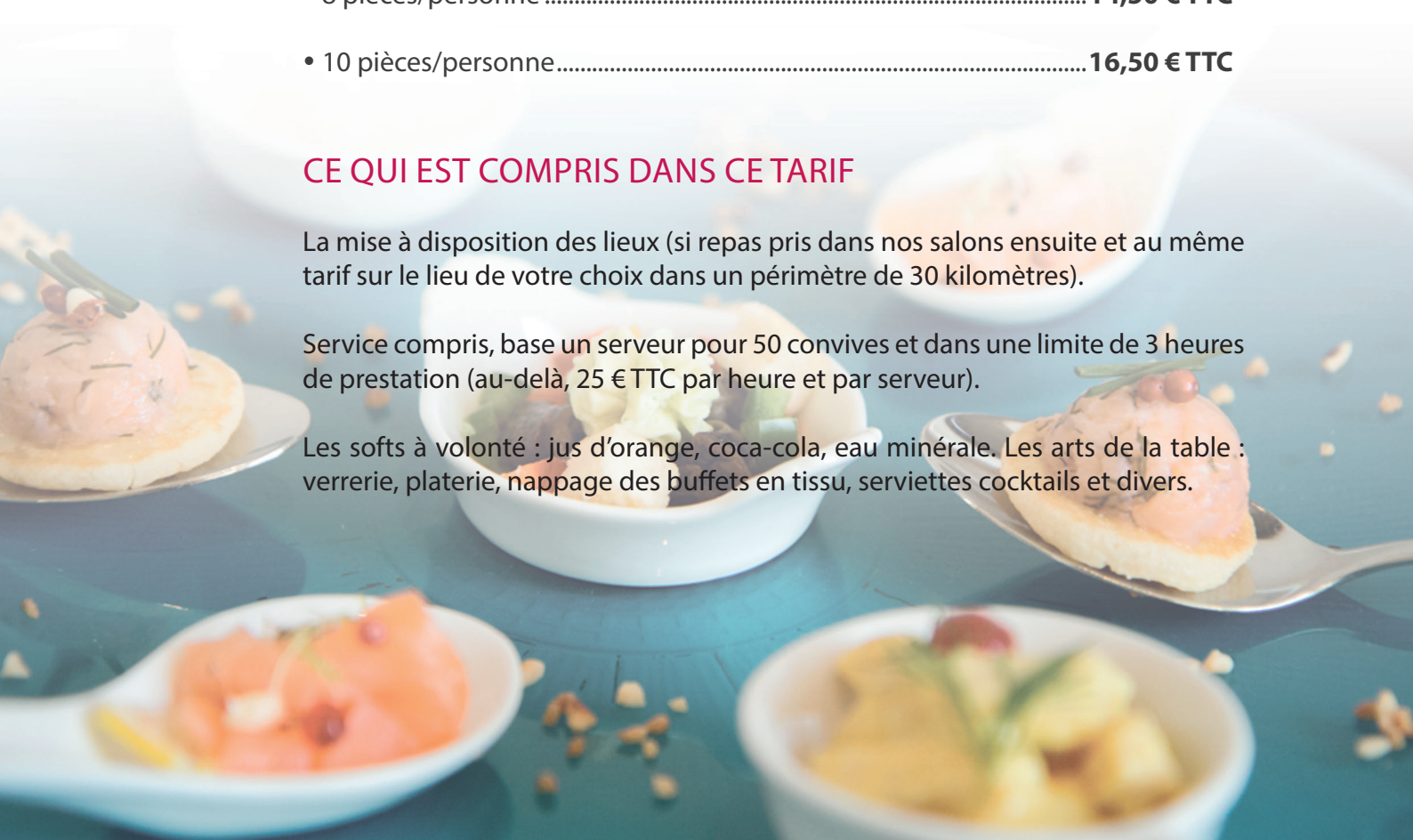
- 8 pièces/personne **14,50 € TTC**
- 10 pièces/personne..... **16,50 € TTC**

CE QUI EST COMPRIS DANS CE TARIF

La mise à disposition des lieux (si repas pris dans nos salons ensuite et au même tarif sur le lieu de votre choix dans un périmètre de 30 kilomètres).

Service compris, base un serveur pour 50 convives et dans une limite de 3 heures de prestation (au-delà, 25 € TTC par heure et par serveur).

Les softs à volonté : jus d'orange, coca-cola, eau minérale. Les arts de la table : verrerie, platerie, nappage des buffets en tissu, serviettes cocktails et divers.



LES BOISSONS

Boissons comprises à discrétion

LES BOISSONS : LES ALCOOLS

LES ALCOOLS *

- Forfait pétillant Brut Veuve Lalande **3,50 € TTC/pers.**
- Méthode Traditionnelle Blanc de Blancs Imaginarium **5 € TTC/pers.**
- Champagne Brut Sélection (1 bouteille pour 3) **11 € TTC/pers.**

* L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Liste des allergènes sur simple demande.



ANIMATIONS CULINAIRES

- **AUTOUR DU CANARD**

Dégustation de foie gras poêlé à la plancha et pain brioché

- **ÉCHOPPE SCANDINAVE**

Découpe de saumon gravlax, blinis et crème au raifort ou tataki de thon et son coulis mangue et balsamique

- **ATELIER DÉCOUPE DE JAMBON SEC SUR GRIFFE**

Découpe à la demande, avec billes de mozzarella, tomates cerise et olives (melon en saison) - Avec option fromage en cubes (comté, Morbier, mimolette vieilles)

- **AU COIN DU FEU**

Gambas flambées au cognac à la minute

- **ATELIER CRÊPES**

Crêpes faites à la minute avec sucre blanc et brun, caramel au beurre salé et Nutella

- **BAR A SMOOTHIE**

Assistez à l'animation sous vos yeux et en direct. Donnez encore plus de couleurs à votre réception de mariage !

- **ATELIER TERROIR**

Ardoise pour 50 personnes avec dégustation de charcuterie (coppa, chorizo et rosette) et fromage (pavé des Flandres, mimolette vieille et Mont des Cats) - Possibilité de terrine à la bière et pain boule en option

- **ATELIER PANINI SUCRE**

Garniture avec Nutella et «Kinder Bueno»

- **ATELIER PANINI SALE**

Au choix : jambon emmental ou poulet à l'italienne avec tomate séchée, roquette et mozzarella

- **GLACE A L'ITALIENNE**

Deux parfums au choix avec topping (en cornet ou en pot)

Tarif sur simple demande - Durée des animations : 1h00 (1h30 pour les crêpes et l'atelier glace à l'italienne)



TABLE EN FÊTE

62€ TTC

Mise en bouche servie à table selon le marché du jour
et servie avec l'apéritif

ENTRÉE

- Assiette italienne avec burrata, lit de tomate et roquette
- Assiette baltique : saumon fumé, perles marines et sauce au raifort
- Pavé de saumon, julienne de légumes et velours safrané
- Croustade d'écrevisse sur buisson de légumes méli-mélo, sauce fine à la bisque de homard

PLAT ET GARNITURE POTAGÈRE DU MOMENT

- Filet mignon de porc à la forestière
- Suprême de pintade et jus corsé aux fines herbes
- Gigolette de canard confite au sel de Guérande, petit jus au zeste d'orange
- Suprême de volaille au vin jaune du Jura

BUFFET DES SAVEURS AFFINÉES

Sélection des saveurs des terroirs de France (servi avec mesclun) : Brie, Mont des Cats et chèvre.

LE VERTIGE NUPTIAL

Un buffet de desserts composé d'une variété de gâteaux, de tartes et de verrines sucrées. Présenté sur pyramide avec feux de Bengale et ouvert par les mariés, il contient toujours un gâteau personnalisé avec les prénoms des mariés.

CE QUI EST COMPRIS DANS CE TARIF

La mise à disposition des lieux, l'installation et le nettoyage, le service (1 chef de salle et serveurs en nombre suffisant pour une durée de prestation de 9 heures soit de 19h à 4h du matin), les arts de table (nappage tissu, serviettes de table, verrerie, assiettes en porcelaine et divers), la prestation de nos cuisiniers, les softs à volonté (eaux plates et gazeuses, jus d'orange, coca-cola, café et thé) et un régisseur de site (de mai à septembre).

Le nappage est fourni pour des tables de 8 minimum, un supplément de 15 euros par nappe sera facturé pour toute table avec un nombre de convives inférieur à ce nombre

Liste des allergènes sur simple demande pour l'ensemble des menus



AU DÉTOUR DES SAVEURS

67€ TTC

Mise en bouche servie à table selon le marché du jour
et servie avec l'apéritif

ENTRÉE

- Médaillon de sole et sa julienne de légumes, petit velours safrané
- Foie gras de canard maison et sa petite confiture de figues
- Noix de Saint-Jacques sauce fine Champagne et bisque de homard
- Feuilleté de ris de veau et cèpes

PLAT ET GARNITURE POTAGÈRE DU MOMENT

- Médaillon de veau et jus corsé aux fines herbes
- Pavé d'agneau à la siteronaise (petite pommade réalisée la veille au romarin, ail et thym)
- Filets de caille fumée et compotée de raisins en cocotte
- Dos de cabillaud aux petits pois et fines herbes

BUFFET DES SAVEURS AFFINÉES

Sélection des saveurs des terroirs de France (servi avec mesclun) : Brie, Comté, Mont des Cats et chèvre.

LE VERTIGE NUPTIAL

Un buffet de desserts composé d'une variété de gâteaux, de tartes et de verrines sucrées. Présenté sur pyramide avec feux de Bengale et ouvert par les mariés, il contient toujours un gâteau personnalisé avec les prénoms des mariés.

CE QUI EST COMPRIS DANS CE TARIF

La mise à disposition des lieux, l'installation et le nettoyage, le service (1 chef de salle et serveurs en nombre suffisant pour une durée de prestation de 9 heures soit de 19h à 4h du matin), les arts de table (nappage tissu, serviettes de table, verrerie, assiettes en porcelaine et divers), la prestation de nos cuisiniers, les softs à volonté (eaux plates et gazeuses, jus d'orange, coca-cola, café et thé) et un régisseur de site (de mai à septembre).

Le nappage est fourni pour des tables de 8 minimum, un supplément de 15 euros par nappe sera facturé pour toute table avec un nombre de convives inférieur à ce nombre

TENTATION GOURMANDE

71€ TTC

Mise en bouche servie à table selon le marché du jour
et servie avec l'apéritif

ENTRÉE

- Saint-Jacques et gambas rôties, lit de roquette, mangue et vinaigrette de framboise
- Langue Lucullus de Valenciennes et son chutney d'oignons
- Pot au feu de la mer à la provençale (cabillaud, saumon et Saint-Jacques)
- Pavé de thon mariné au yuzu et piments de Jamaïque, huile d'olive parfumée aux agrumes

PLAT ET GARNITURE POTAGÈRE DU MOMENT

- Filet mignon de veau en croûte d'herbes, jus corsé et beurre noisette
- Chateaubriand de boeuf, jus au thym à l'ail confit
- Caille farcie sauce brune
- Filet de bar sauce vierge aux agrumes

BUFFET DES SAVEURS AFFINÉES

Sélection des saveurs des terroirs de France (servi avec mesclun) : Brie, Maroilles, Mont des Cats, Livarot, Comté et chèvre Saint-Maure de Touraine

LE VERTIGE NUPTIAL

Un buffet de desserts composé d'une variété de gâteaux, de tartes et de verrines sucrées. Présenté sur pyramide avec feux de Bengale et ouvert par les mariés, il contient toujours un gâteau personnalisé avec les prénoms des mariés.

CE QUI EST COMPRIS DANS CE TARIF

La mise à disposition des lieux, l'installation et le nettoyage, le service (1 chef de salle et serveurs en nombre suffisant pour une durée de prestation de 9 heures soit de 19h à 4h du matin), les arts de table (nappage tissu, serviettes de table, verrerie, assiettes en porcelaine et divers), la prestation de nos cuisiniers, les softs à volonté (eaux plates et gazeuses, jus d'orange, coca-cola, café et thé) et un régisseur de site (de mai à septembre).

Le nappage est fourni pour des tables de 8 minimum, un supplément de 15 euros par nappe sera facturé pour toute table avec un nombre de convives inférieur à ce nombre

MENU SPECIAUX

62 € TTC

VEGAN

- Amuse bouche tomate et basilic
- Carpaccio végétal, pomme et betterave
- Galette aux haricots rouges, purée de carottes au lait de coco, poêlée de légumes et farandole de champignons
- Salade de fruits frais

VÉGÉTARIEN

- Amuse bouche tomate et basilic
- Carpaccio végétal, pomme et betterave
- Galette aux haricots rouges, purée de carottes au lait de coco, poêlée de légumes et farandole de champignons
- Buffet des saveurs affinées et farandole de desserts

PESCO VEGETARIEN

- Amuse bouche tomate et basilic
- Papillote de saumon (ou menu retenu par les mariés si à base de poisson et proposé pour les personnes de confession musulmanes parmi les invités)
- Cabillaud aux petits pois et fines herbes
- Buffet des saveurs affinées et farandole de desserts

MENUS CONFESIONNELS

Nous consulter, propositions de menu sur simple demande

ALLERGIES

Nous consulter, propositions de menu sur simple demande. Exemple pour les allergies au gluten : papillote de saumon ou carpaccio végétal à base de betterave et pomme, salade de tomates, roquette et burrata, papillote de cabillaud avec poêlée de légumes, buffet des saveurs affinées et salade de fruits frais

CE QUI EST COMPRIS DANS CE TARIF

La mise à disposition des lieux, l'installation et le nettoyage, le service (1 chef de salle et serveurs en nombre suffisant pour une durée de prestation de 9 heures soit de 19h à 4h du matin), les arts de table (nappage tissu, serviettes de table, verrerie, assiettes en porcelaine et divers), la prestation de nos cuisiniers, les softs à volonté (eaux plates et gazeuses, jus d'orange, coca-cola, café et thé) et un régisseur de site (de mai à septembre).

Le nappage est fourni pour des tables de 8 minimum, un supplément de 15 euros par nappe sera facturé pour toute table avec un nombre de convives inférieur à ce nombre



MENU REGIONAL

62 € TTC

Mise en bouche servie à table selon le marché du jour
et servie avec l'apéritif

ENTRÉE

- Tourte fine au Vieux-Lille et son mesclun
- Noix de Saint-Jacques et perles du Nord caramélisées (+ 3€)
- Terrine à la bière «Saveur en Nord» et salade de saison

PLAT ET GARNITURE POTAGÈRE DU MOMENT

- La traditionnelle carbonade flamande
- Suprême de volaille au spéculos
- Filet mignon de porc au Maroilles

BUFFET DES SAVEURS AFFINÉES

Sélection des saveurs des affinées en Nord : carré du Vinage, Mimomette, Pavé de Wissant et Mont des Cats

LE VERTIGE NUPTIAL

Un buffet de desserts composé d'une variété de gâteaux, de tartes et de verrines sucrées. Présenté sur pyramide avec feux de Bengale et ouvert par les mariés, il contient toujours un gâteau personnalisé avec les prénoms des mariés.

CE QUI EST COMPRIS DANS CE TARIF

La mise à disposition des lieux, l'installation et le nettoyage, le service (1 chef de salle et serveurs en nombre suffisant pour une durée de prestation de 9 heures soit de 19h à 4h du matin), les arts de table (nappage tissu, serviettes de table, verrerie, assiettes en porcelaine et divers), la prestation de nos cuisiniers, les softs à volonté (eaux plates et gazeuses, jus d'orange, coca-cola, café et thé) et un régisseur de site (de mai à septembre).

Le nappage est fourni pour des tables de 8 minimum, un supplément de 15 euros par nappe sera facturé pour toute table avec un nombre de convives inférieur à ce nombre



BUFFET DES QUATRE SAISONS

62 € TTC

Mise en bouche servie à table selon le marché du jour
et servie avec l'apéritif

• L'ÉTAL DU PÊCHEUR

Saumon rose, tomates au tartare de poisson blanc et fines herbes, saumon fumé.

• BUFFET DE VIANDE ET CHARCUTERIE TRADITION

Carré de porc, filet de bœuf tradition, blanc de poulet au miel et amandes effilées, rosette, terrine à l'ancienne, rillettes jambon cru et melon.

• LE PETIT POTAGER...

Salade piémontaise, coleslaw, salade de tomates Coeur de Boeuf mozzarella et basilic, salade hawaïenne, waldorf (à base de pomme, noix et céleri), taboulé à l'orientale.

BUFFET DES SAVEURS AFFINÉES

Sélection des saveurs des terroirs de France (servi avec mesclun) : Brie, Saint Paulin et chèvre.

LE VERTIGE NUPTIAL

Un buffet de desserts composé d'une variété de gâteaux, de tartes et de verrines sucrées. Présenté sur pyramide avec feux de Bengale et ouvert par les mariés, il contient toujours un gâteau personnalisé avec les prénoms des mariés.

CE QUI EST COMPRIS DANS CE TARIF

La mise à disposition des lieux, l'installation et le nettoyage, le service (1 chef de salle et serveurs en nombre suffisant pour une durée de prestation de 9 heures soit de 19h à 4h du matin), les arts de table (nappage tissu, serviettes de table, verrerie, assiettes en porcelaine et divers), la prestation de nos cuisiniers, les softs à volonté (eaux plates et gazeuses, jus d'orange, coca-cola, café et thé) et un régisseur de site (de mai à septembre).

Le nappage est fourni pour des tables de 8 minimum, un supplément de 15 euros par nappe sera facturé pour toute table avec un nombre de convives inférieur à ce nombre



BUFFET ESCAPADE GOURMANDE

67 € TTC

Mise en bouche servie à table selon le marché du jour
et servie avec l'apéritif

• L'ÉTAL DU PÊCHEUR

Gambas sauce cocktail, saumon rose, saumon fumé et perles marines, tomates au tartare de poisson blanc et fines herbes (possibilité de supplément avec des huîtres, nous consulter)

• BUFFET DE VIANDE ET ATELIER COCHONAILLE

Filet de bœuf tradition, blanc de poulet au miel et amandes effilées, filets de caille, foie gras maison et confiture d'oignons, coppa, saucisse perche, pot de rillettes, jambon cru de vendée et melon et jambon blanc fumé

• LE PETIT POTAGER...

Salade piémontaise, coleslaw, salade de tomates Coeur de Boeuf mozzarella et basilic, salade hawaïenne, waldorf (à base de pomme, noix et céleri), taboulé à l'orientale

BUFFET DES SAVEURS AFFINÉES

Sélection des saveurs des terroirs de France (servi avec mesclun) : Brie, Livarot, Mimolette, Comté et chèvre.

LE VERTIGE NUPTIAL

Un buffet de desserts composé d'une variété de gâteaux, de tartes et de verrines sucrées. Présenté sur pyramide avec feux de Bengale et ouvert par les mariés, il contient toujours un gâteau personnalisé avec les prénoms des mariés.

CE QUI EST COMPRIS DANS CE TARIF

La mise à disposition des lieux, l'installation et le nettoyage, le service (1 chef de salle et serveurs en nombre suffisant pour une durée de prestation de 9 heures soit de 19h à 4h du matin), les arts de table (nappage tissu, serviettes de table, verrerie, assiettes en porcelaine et divers), la prestation de nos cuisiniers, les softs à volonté (eaux plates et gazeuses, jus d'orange, coca-cola, café et thé) et un régisseur de site (de mai à septembre).

Le nappage est fourni pour des tables de 8 minimum, un supplément de 15 euros par nappe sera facturé pour toute table avec un nombre de convives inférieur à ce nombre

LES OPTIONS POSSIBLES

FORFAIT BOISSONS 1 | 9 € TTC

- Apéritif au choix selon notre sélection
- Sauvignon Bernissac Fleur de Lys Pays d'Oc (AOP)
- Marquis de la Chevillerie Conté Tolosan (IGP)
- Une coupe de pétillant brut est servie au dessert

FORFAIT BOISSONS 2 | 11 € TTC

- Apéritif au choix selon notre sélection
- Sauvignon Bernissac Fleur de Lys pays d'Oc (AOP) ou Côtes de Bergerac La Chanterelle (appellation Bergerac contrôlée)
- Bordeaux Cruse 1819 6^{ème} Génération (AOP)
- Grenache gris, pays d'Oc (IGP) - Servi uniquement à la demande
- Une coupe de pétillant brut est servie au dessert

FORFAIT BOISSONS 3 | 14 € TTC

- Apéritif au choix selon notre sélection
- Finest Chardonnay Maison de Virginie (IGP) ou Uby Gros et Petit Manseng N°4 (IGP)
- Côtes du Rhône Réserve Famille Perrin (AOC)
- Rosé Bernissac Fleur de Lys Pays d'Oc (AOP) - Servi uniquement à la demande
- Une coupe de méthode traditionnelle Imaginarium est servie au dessert

FORFAIT BOISSONS 4 | 16 € TTC

- Apéritif au choix selon notre sélection
- Monbazillac Château Ma Passion (appellation Monbazillac contrôlée) ou Côtes du Rhône blanc Réserve Famille Perrin (AOC)
- Roc de Giraudon (appellation Lussac Saint Emilion contrôlée)
- Rosé Bernissac Fleur de Lys Pays d'Oc (AOP) - Servi uniquement à la demande
- Une coupe de méthode traditionnelle Imaginarium est servie au dessert

FORFAIT BOISSONS 5 | 19 € TTC

- Apéritif au choix selon notre sélection
- Chablis « Le Finage» (appellation Chablis contrôlée) ou Sauternes Les Garonelles (appellation Sauternes contrôlée)
- Château Cavalier, Côtes de Provence rosé (appellation Côtes de Provence contrôlée) - Servi uniquement à la demande
- Château d'Arcins, cru bourgeois, Haut Médoc (appellation Haut Médoc contrôlée)
- Une coupe de méthode traditionnelle Imaginarium est servie au dessert
- Supplément de 1,50 euros si remplacement du Château d'Arcins par le St Estéphe, Château Beau Site, Haut vignoble.

* L'abus d'alcool est dangereux pour la santé - Liste des allergènes sur simple demande.

LES OPTIONS POSSIBLES

LISTE DES APÉRITIFS AU CHOIX : « Le Jet Set » à base de curaçao, sucre de canne et un soupçon de cognac, le « Soleil Levant » (liqueur de litchi, jus de fruits et grenadine), variété de kirs (mûre, framboise, pêche, violette). Pour une soupe de Champagne réalisée avec du pétillant, compter un supplément de 1 €. Apéritif au Champagne Brut : un supplément de 3 €.

LES BIÈRES BLONDES, FÛT DE 30 LITRES ÉQUIVALENT À UNE CENTAINE DE BIÈRES :

- Fût de Kronembourg 30 litres : 160 €TTC
- Fût de 1664 30 litres : 180 €TTC
- Fût de Grimbergen blonde : 210 €TTC

Nous consulter pour toutes autres bières : Angelus, Chouffe, Ch'ti, Troll, Queue de Charrue, Moulin d'Ascq

MENU ENFANT JUSQU'À 10 ANS | 25 € TTC

Inutile d'éduquer les enfants à la gastronomie ce soir là. Pour la quiétude des parents, nous vous proposons donc un menu simple :

- Croustillant au fromage
- Nuggets, pommes paillason et tomates cerise
- Le buffet de dessert des mariés
- Softs à volonté

TAXE CONTRAT USAGE | 50 € TTC

L'évolution de la législation concernant les contrats dits en «extra» et la taxation de chaque mission nous contraint de répercuter cela au travers d'une participation forfaitaire

INVITÉS À LA SOIRÉE | 22 € TTC

Pour une arrivée pas trop tardive, accueil dès le fromage suivi du buffet de desserts...

Boissons comprises : une coupe de méthode traditionnelle au dessert, vins du forfait retenu par les mariés (ou vos vins si apportés par vos soins) et softs.

LES DIVERS

- Tonnelle 4,50 * 3 mètres : 90 €TTC
- Forfait éclairage lounge (10 pars floor à led) : 95 €TTC
- Château gonflable : 170 €TTC
- Heure supplémentaire à partir de 4H00 du matin : 150 €TTC
- Forfait cérémonie laïque (assistance technique, mobilier) : 300 €TTC
- Borne photographique (photobooth) : à partir de 290 euros TTC



BUFFET DU LENDEMAIN

27 € TTC

• L'ÉTAL DU PÊCHEUR

Tomates au tartare de poisson blanc.

• BUFFET DE VIANDE ET ATELIER COCHONAILLE

Poulet rôti au miel et amandes effilées, rôti de porc, roulade pistache, terrine à l'ancienne, salami.

• LE PETIT POTAGER...

Taboulé à l'orientale, carottes râpées, betteraves rouges, salade de pommes de terre à la piémontaise.

+FROMAGE ET DESSERT...

Brie et tarte aux pommes

CE QUI EST COMPRIS DANS CE TARIF

- Fourniture de la verrerie et de la vaisselle à usage unique et matériel annexe.
- Service compris pour une durée de 4 heures (au delà, 28 € TTC par heure entamée et par serveur).
- Mise en place incluse.
- Softs inclus : jus d'orange, Coca-Cola, eau plate et gazeuse, café et thé.
- Forfait boissons à 5 € TTC : un kir au vin blanc à l'apéritif, vin rosé (1 bouteille pour 4), vin rouge (1 bouteille pour 4).





21, rue du Bas Chemin - 59560 COMINES
Téléphone : 03 20 21 85 87 - Télécopie : 03 20 78 90 07
contact@france-evenement.fr - www.france-evenement.fr