

Services à la demande

Location vaisselle Forfait vaisselle
inclus dans le menu
Forfait vaisselle prestige supplément de **2 €** / personne

Verres spéciaux
Cocktail vin d'honneur 2 verres / personne **0.80 €**
Verre supplémentaire **0.25 €** / pièce

Location de linge Forfait nappage
nappe et serviette individuelle
inclus dans le menu
Autre format, nous consulter

Dressage
de 40 à 90 personnes Forfait mise en place **150 €**
de 90 à 180 personnes Forfait mise en place **220 €**

Service
Forfait Maître d'hôtel (6h30) **170 €**
1 serveur / 25 personnes (6h30) **6 €** / personne
Serveur (se) heure supplémentaire **25 €** / heure

En option
Cascade de champagne * **1 €** / personne
Trou Normand * **1.60 €** / personne
Soupe à l'oignon **1.50 €** / personne

Vins et softs Nous consulter

* Boisson non incluse, fournie par vos soins

Prestations de Mariages



• ÉPICERIE • TRAITEUR • RESTAURANT • CHAMBRES D'HÔTES •

Place du Prieuré - 53260 PARNÉ SUR-ROC

Boutique : 02 43 98 05 76

Mobile : 06 22 04 53 50

E-Mail : marionaugereau@gmail.com



• ÉPICERIE • TRAITEUR • RESTAURANT • CHAMBRES D'HÔTES •

Cocktails

Cocktail à **4,90 €** / personne (hors service)

Panier de légumes de saisons et sauces assorties

2 Gougères au parmesan

Tapenades variées et gressin

Cocktail à **6,90 €** / personne (hors service)

1 Moelleux de volaille au colombo

1 Féta tomate et olives

1 Verrine de crème de poire et filet mignon fumé

Tapenades variées, focaccia et gressin

Cocktail à **9,90 €** / personne (hors service)

Bonbon de foie gras à la rhubarbe

Toast de chèvre frais et chutney pomme poire

Tapenades variées, focaccia et gressin

Panier de légumes de saisons et sauces assorties

(nappage et vaisselle inclus)

**Pour un cocktail personnalisé,
nous contacter**

Menu Mariage à **33,50 €** / personne

- ou Assiette Estivale : melon, rose de parme, foie gras
- Assiette du Sud : Flan de tomates confites, pignon de pin, salade croquante chips de parme, foie gras de canard, chutney de figues
- ou Fondant de pintadeau farci à la Normande
- Gigolette de canard farcie à la gascogne
- ou Mousseline de carotte et gingembre
- Écrasé de pomme de terre à l'huile d'olive
- Assiette de fromage bazougers et entrammes et son mesclun
- Dessert 3 choux / personne
- Pain et café

Menu Mariage à **36,50 €** / personne

- ou Tartare de Saint Jacques sur sa crème verte
- Paupiette de merlu et sauce
- ou Mignon en croûte de noisette
- ou Filet de canette rôti aux poires william caramélisées
- Sûprême de pintade au foie gras
- ou Bottereau andalou
- Samossa de légumes oubliés
- Assiette de l'Affineur : mesclun de salade et huile de noisette
- Dessert des Mariés
- Pain et café

Menu Mariage à **41 €** / personne

- Assiette Gourmande : foie gras chutney de figues, truite fumée, crème de framboise, pétoncles marinées et mesclun
- ou Filet de sabre, jus de carottes acidulées et agrumes
- ou Paupiette de truite de Parné et julienne de légumes
- Filet de sabre, beurre d'épices, mangues pœlées, zeste de citron vert
- ou Sûprême de pintade au foie gras
- Magret de canard rôti, miel et gingembre
- ou Tatin d'échalote
- Bottereau Andalou
- Aumonière de Saint Nectaire , miel et pomme
- Dessert des Mariés
- Pain et café