

**ORGANISER
UNE JOURNEE D'EXCEPTION**



**LA RENOMMEE
Tarif 2019
Prestation avec service**

**18 Rue de la libération Pouancé
49420 Ombrée d'anjou
Tél : 02.41.92.41.07
Email : larenommee49@orange.fr**

Le Prix de nos menus inclus TTC (tva 10%)

- La préparation des tables la veille
- Les nappes et les serviettes Tycell (couleur de vos choix)
Ou nappes et serviettes en tissu blanches
- Les petits pains ronds + boules coupées
- Le service à table
- Le service de vos vins sans application de droit de bouchon
- Le rangement de la vaisselle et de la cuisine

A votre charge :

- Le montage et le positionnement de vos tables selon votre plan de table avant notre arrivée la veille
(garder les chaises empilées au bout de chaque table)
- L'apéritif, les vins et toutes autres boissons pour votre repas
 - La tenue d'un bar pendant votre soirée dansante
 - Le nettoyage de votre salle après votre soirée dansante

Suppléments :

- La location de vaisselle (3 plats, fromage et dessert): **3.80€/pers.**
- La location de vaisselle (2 plats, fromage et dessert): **3.50€/pers.**
- La location de vaisselle (1 plats, fromage et dessert): **3.20€/pers.**
- Trou normand : **1.50€/pers (glace + coupe, alcool à votre charge)**
(Uniquement si congélateur sur place)
 - Soupe à l'oignon (soupe +fromage) :**1.00€/pers**
 - Location d'une étuve (four) si besoin : **150,00€**
 - Menu prestataire (plat, fromage, dessert) :**10.00€**

Les tarifs suivront toutes éventuelles augmentations de la TVA susceptibles d'intervenir au cours de l'année

- Possibilités d'intervertir les plats des menus, devis personnalisé établi en fonction des changements

Pour votre vin d'honneur (service compris)

(Mixte de l'assortiment ci dessous) 5 pièces par personne 4.00€ par personne

(Mixte de l'assortiment ci dessous) 8 pièces par personne 6.40€ par personne

- Délice de saumon fumé, biscuit au basilic et au pavot
 - Navette au filet de canard fumé
- Bouchée de Rouget à la mozzarella et aux agrumes
 - Mini éclair au caviar de tomates confites
- Cupcake chair de tourteau mousse de chorizo
- Tartelette de risotto aux betteraves et aux moules
- petit chou au chèvre cendrée, ciboulette et Bayonne
 - wraps au curry et à la coppa
 - médaillon de volaille et haddock fumé
 - brochette de crevettes mariné et ananas
- Marbré de foie gras de canard aux pommes et son filet fumé

+ Brochettes de fruits, brochettes de melon (en saison)

+Possibilités de minis petits fours chauds (3 pièces) 2.10€ par personne

- mini bouchée à la reine
- beignet de crevette
- briochette aux escargots
- mini croque monsieur
- gougère au chorizo

Avec stand animation +6€00 par personne (3 animations aux choix par personne)

- Plancha de st jacques
- Plancha de fruits frais
- Bar à huîtres fines de claires N°3
- Plancha de brochette lotte chorizo
- Plancha d'encornets marinés ail et fines herbes
- Découpe de jambon Serrano
- Plancha de crevettes marinés gingembre /orange
- Stand foie gras de canard et ses petits pains aromatisés

Chouquettes sucrées : 20.00€ Les cents

Chouquettes salées : 25.00€ les cents

Le délice : 30.00 €

Dos de cabillaud en crumble de chorizo et
parmesan crème de roquette
Médaille de pintade farcie sauce cidre
Et ses garnitures*
Brochette de fromages sur salade
(St nectaire-conté-chèvre-carré)
Dessert (voir carte)
Café

L'envieux : 31.50€

Filet de sabre à la bisque de homard
Tournedos de canard farci au foie gras et tomates
confites et son jus et ses garnitures*
Brochette de fromages sur salade
(St nectaire-conté-chèvre-carré)
Dessert (voir carte)
Café

L'Ombree : 33.00 €

Assiette de mise en bouche (3/pers)
Délice de st jacques à la mangue façon céviché
biscuit au basilic, mousse de tomates confites
Onglet de veau sauce poivre mignonette
Et ses garnitures *
Brie au mascarpone et fruits secs
Sur salade verte
Dessert (voir carte)
Café

MENU ENFANT : 8,00€

Entrées au choix :

Melon quartier
Médaille de mousse de canard

Viandes au choix:

Filet de poulet
Burger

Galette de pomme de terre ou Pommes noisette
½ dessert adulte

L'exotique: 35.00€

Tartare de saumon et son œuf de caille mimosa
Crème de citron vert et sa meringue betterave
Filet de sandre farci aux langoustines
Crème d'aneth
Pavé de rumsteck sauce marchand de vin
Et ses garnitures*
Croustillant de brie et chorizo au miel
Et son mesclun de salade
Dessert (voir carte)
Café

Le Pourquoi pas : 37.00€

Terrine de foie gras de canard
Et son cœur de homard aux girolles
Brochette de lotte entrelardée à la coppa
Au beurre blanc
Filet de veau jus corsé au marsala
Et ses garnitures *
Croustillant de vieux pané sur salade verte
Dessert (voir carte)
Café

Le Nouveau : 40,00€

Carpaccio de st jacques et son huître pochée
Marinade aux œufs de tobico
Filet de turbot
Sauce corail de st jacques au basilic
Tournedos de bœuf dans le filet
Jus aux morilles
Et ses garnitures*
Ossau Iraty et conté et ses confitures sur salade
Dessert (voir carte)
Café

*tous nos poissons sont servis avec un clafoutis de légumes

*toutes nos viandes sont servies avec un crumble de patate douce, un croustillant de champignons et un bocal de légumes frais

*possibilités de changements de garnitures à la demande

Le prestige 38.00€par personne

Pour un vin d'honneur réussi

(Mixte de l'assortiment ci dessous) 12 pièces par personnes+ 5 pièces stand animation

- Délice de saumon fumé, biscuit au basilic et au pavot
- Navette au filet de canard fumé
- Bouchée de Rouget à la mozzarella et aux agrumes
- Mini éclair au caviar de tomates confites
- Cupcake chair de tourteau mousse de chorizo
- Tartelette de risotto aux betteraves et aux moules
- petit chou au chèvre cendrée, ciboulette et Bayonne
- wraps au curry et à la coppa
- médaillon de volaille et haddock fumé
- brochette de crevettes mariné et ananas
- Marbré de foie gras de canard aux pommes et son filet fumé

Avec stand animation

Plancha de st jacques
Plancha de fruits frais
Bar à huîtres fines de claires N°3
Plancha de brochette lotte chorizo
Plancha d'encornets marinés ail et fines herbes
Découpe de jambon Serrano
Plancha de crevettes marinés gingembre /orange
Stand foie gras de canard et ses petits pains aromatisés

Pour le repas assis

Filet mignon de veau
Crème de pleurotes et vinaigre de framboise
Crumble de patate douce
Bocal de légumes
Poêlées de champignons

Ardoise de fromage et salade verte

Dessert (voir carte)
Café

NB : Pour les personnes invités uniquement au cocktail 15.00€ par personne

Le renommée 45.00€ par personne

Pour un vin d'honneur réussi

(Mixte de l'assortiment ci dessous) 12 pièces par personnes+ 5 pièces stand animation

- Déllice de saumon fumé, biscuit au basilic et au pavot
- Navette au filet de canard fumé
- Bouchée de Rouget à la mozzarella et aux agrumes
- Mini éclair au caviar de tomates confites
- Cupcake chair de tourteau mousse de chorizo
- Tartelette de risotto aux betteraves et aux moules
- petit chou au chèvre cendrée, ciboulette et Bayonne
- wraps au curry et à la coppa
- médaillon de volaille et haddock fumé
- brochette de crevettes mariné et ananas
- Marbré de foie gras de canard aux pommes et son filet fumé

Avec stand animation (3 aux choix)

- Plancha de st jacques
- Plancha de fruits frais
- Bar à huîtres fines de claires N°3
- Plancha de brochette lotte chorizo
- Plancha d'encornets marinés ail et fines herbes
- Découpe de jambon Serrano
- Plancha de crevettes marinés gingembre /orange
- Stand foie gras de canard et ses petits pains aromatisés

Pour le repas assis

- Côtes de bœuf grillé devant vous le temps du cocktail**
- Crumble de patate douce**
- Bocal de légumes**
- Poêlées de champignons**

Ardoise de fromage et salade verte

Dessert (voir carte)

Café

NB : Pour les personnes invités uniquement au cocktail 15.00€ par personne

LA CARTE DES DESSERTS

ASSIETTE GOURMANDE la renommée

-crème brûlée – macarons – feuillantine au pralin –verrine de salade de fruits frais

Assiette gourmande l'anjou

-mini choux au cointreau – mini ardoisier au chocolat bleu –crumble aux pommes et caramel beurre salé –
-verrine de fraise meringuée

Nos Gateaux

-gâteaux mousse bavaoises, craquant pralin etc, parfum à définir ensemble (chocolat ,passion exotique ,caramel beurre salé ,abricots, framboise etc

* dessert décongeler ayant subit une surgélation dans le processus de fabrication, Ne pas recongeler

PRESTATION POUR COCKTAIL DEBOUT AVEC PERSONNEL SUR PLACE
NAPPAGE BLANC ET SERVIETTE BLANCHE A COCKTAIL en papier INCLUS
Tarif cocktail du soir après prestation du midi
Verre et vaisselle non inclus

Cocktail du soir n°1 13,00€

Assortiments de navettes garnies
Verrine de salades composées
Brochettes de melon et brochette de fruits
Ardoise de charcuterie fine
(jésus-coppa-lomo-pancetta)
Condiments
Plancha d'encornets marinés ail et fines
herbes
-jambon à l'os-(découpé devant clients)
Plancha de fruits frais
Assortiments de macarons
Café-pain

Cocktail du soir n°2 16,50€

Assortiments de navettes garnies
Verrines de salade composées
Assortiments de mini cupcake salé
Stand galette et crêpes farcies
(fromage-saumon fumé-Bayonne etc.)
Condiments
Ardoise de charcuterie fine
(jésus-coppa-lomo-pancetta)
Plancha de brochette de canard
Plancha de st Jacques –plancha de brochette
lotte chorizo
Plancha de fruits frais
Assortiments de macarons
Café pain

Brioche +Confiture + Nutella + café du soir : 2.50€/ Personne
(Brioche déposé sur place, pas de personnel pour la servir)

Cascade de fruits de saison 2.50€/Personne

Buffet assis du soir : +2.00€ /personne

Prestation pour lendemain

Nappage et mise en place de la salle non incluse

Brunch du retour 13€00

Salade composées

Viennoiseries (pain au chocolat et croissant)

Assortiments de charcuterie fines (lomo ,pancetta,jésus,coppa)

Œuf brouillé et plancha de poitrine

Plateau de fromage

Cascade de fruits

Tartes aux pommes

Pain

Café,thé,chocolat

Lendemain n°2 10,00€

Assortiments de salade composée

Buffet de cochonnailles

Pâtés -rillettes -

Condiments-chips

Rosbif -rôti cuit-jambon à l'os

Plateau de fromage

Tartes aux pommes

Pain

Lendemain n°3 10,00€

Plats unique livré chaud

(Paella –couscous-jambon à l'os et son gratin)

Tartes aux pommes

Pain

Lendemain n°4 13,00€

Moules marinières, moules chorizo poivrons

Frites maison

Tartes aux pommes

Pain

Lendemain n°5 15,00€

Assortiments de salades composées

Barbecue (chipolatas-merguez-côtes de porc)

Tomate méditerranéenne – poêlée de pomme de terre

Tartes aux pommes

Pain

**Suppléments : 1.00€ par personne pour vaisselle du lendemain si pas de lave vaisselle sur place
pour relaver la vaisselle de la veille**