

**ORGANISER
UNE JOURNEE D'EXCEPTION**



**LA RENOMMEE
Tarif 2020
Prestation avec service**

**18 Rue de la libération Pouancé
49420 Ombree 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
- 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€
- 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

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

***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
- Mini pain pita à la chair de tourteaux
- Opéra de foie gras de canard au raisin
- Wraps curry ,saumon fumé et roquette
- Mini éclair aux crevette et œuf de caplan
- Mini tartelette pomme chorizo et bayonne
- Brochette de gambas ,mozarella et ananas
- Mini bouchée au fromage frais ,caviar de tomates et coppa
- Cupcake mousse de betterave et pétoncle

Brochettes de fruits, brochettes de melon (en saison)

Avec stand bocaux à tartiner 2.50€ par personne

Nos différentes préparations servit avec ses baguettes aux céréales à tartiner soi-même

- rillettes de maquereaux
- tapenade olives et tomates confites
- rillettes aux deux saumons
- rillettes de cochon

Avec ardoise de charcuterie fines en chiffonnade à picorer 2,20€ par personne

- Lomo ibérique
- Pancetta
- Jésus
- Coppa

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

Formule de l'Ombrée 31,00€ par personne

(entrée **ou** poisson - viande -fromage et dessert à choisir dans la carte ci dessous)

Formule la Renommée 35,00€ par personne

(entrée - poisson - viande - fromage et dessert à choisir dans la carte ci dessous)

Entrées aux choix

- Bûche de saumon fumé et sa brunoise de st jacques et de pommes caramélisées
- Trilogie de poisson (langoustines , saumon ,cabillaud) en coque de passion
- Salade gourmande (mâche ,filet de canard fumé -copeaux de conté -foie gras de canard-croûtons-bille de mozzarella et betterave chioggia)
- Terrine de foie gras de canard aux tomates confites et morilles
- Lingot de homard canadien au filet de canard fumé et agrumes **(+1€50)**

Poissons au choix

- Dos de cabillaud en crumble de chorizo crème de roquette
- Filet d'esturgeon crème de citron et ciboulette montée au beurre
- Tourmedos de sandre farci et son coulis de crustacés
- Filet de lieu jaune rôti sauce crémant de Loire
- Brochette de lotte et st jacques et son infusion de pesto de poivrons **(+1€00)**

Viandes aux choix

- Suprême de pintade sauce suprême
- Cuisse de canard confite sauce cidre et pomme
- Filet de canard sauce au poivre de sichuan
- Brochette de filet de caille sauce crème de Layon
- Filet mignon de veau crème de pleurotes et vinaigre de framboise **(+1,00€)**
- Tourmedos de bœuf dans le filet sauce marchand de vin **(+1€00)**

Fromage au choix

- Brochette de fromage (st nectaire-conté-chèvre-carré) sur salade verte
- Croustillant de brie au chorizo sur salade verte
- Croustillant de vieux pané et tomates confites sur salade verte
- Terrine de pain d'épices et chèvre aux fruits secs sur salade verte

Desserts au choix

- Le nougat framboise*(mousse nougat et brisure de framboise)
- Le feuillantine au chocolat (craquant au pralin ,mousse chocolat)
- L'Ardoisier* (craquant au pralin , mousse chocolat et mousse chocolat bleu aromatisée au cointreau)
- Le Folie* (craquant caramel beurre salé crème caramel chocolat ,biscuit chocolat) **(+1,00€)**
- Le Rondin* (crème fruits rouge ,craquant fruits rouge ,biscuit génoise) **(+1,00€)**
- Assiette gourmande de l'ombrée (crème brûlée ,Gâteau mousse ananas passion* et mini «le Folie*»)
- Assiette gourmande la Renommée (Mini ardoisier*,macarons,verrine de fruits frais,mini tartelette au citron meringué)

Café/thé

***Tous nos poissons sont servit avec un clafoutis de légumes**

***Toutes nos viandes sont servit avec un gratin de pomme de terre entrelardé , une poêlée de légumes frais et une ½ poire pochée au vin rouge et épices douces**

***Possibilités de changements de garnitures à la demande**

Pour les personnes allergiques ou intolérantes nous tenons à votre disposition le registre des allergènes

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

Le prestige 37.50€par personne

Pour un vin d'honneur réussi
(Mixte de l'assortiment ci dessous) 12 pièces par personnes
+ 4 pièces stand animation + stand bocaux à tartiner

- Déllice de saumon fumé, biscuit au basilic et au pavot
- Navette au filet de canard fumé
- Mini pain pita à la chair de tourteaux
- Opéra de foie gras de canard au raisin
- Wraps curry ,saumon fumé et roquette
- Mini éclair aux crevette et œuf de caplan
- Mini tartelette pomme chorizo et bayonne
- Brochette de gambas ,mozarella et ananas
- Mini bouchée au fromage frais ,caviar de tomates et coppa
- Cupcake mousse de betterave et pétoncle

+ stand bocaux à tartiner

Nos différentes préparations servit avec ses baguettes aux céréales à tartiner soi-même

- rillettes de maquereaux
- tapenade olives et tomates confites
- rillettes aux deux saumons
- rillettes de cochon

+ stand animation (2 au 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 viandes à choisir

- Suprême de pintade sauce suprême
- Cuisse de canard confite sauce cidre et pomme
- Filet de canard sauce au poivre de sichuan
- Brochette de filet de caille sauce crème de Layon
- Filet mignon de veau crème de pleurotes et vinaigre de framboise (+1,00€)
- Tournedos de bœuf dans le filet sauce marchand de vin (+1€00)
- Côtes de bœuf grillé devant vous durant le cocktail (+7€00)

Ardoise de fromage et salade verte

Dessert (voir carte)

Café

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

**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 uniquement
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

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