

## MENUS MARIAGE

### AUBERGE DE LA SOURCE VALBONNE



[www.restaurantlasource06.com](http://www.restaurantlasource06.com)

Toute l'équipe de l'Auberge de la Source est heureuse de vous accueillir  
dans son établissement

Avant tout, voici quelques précisions:

Le restaurant n'accueille pas plus de 100 adultes assis.

Il n'y a pas de limite horaire, mais des heures supplémentaires seront ainsi facturées :

- pour les dîners : un supplément de 100€/heure entamée sera demandé après 1h00 du matin jusqu'à 3h00 du matin. Au delà de 3h00, un supplément de 300 € par heure entamée sera facturé.
- pour les déjeuners : un supplément de 100€/heure entamée sera demandé après 17h00.

Le client a la possibilité de prendre ses prestataires sans frais supplémentaires (Dj, photographes, décorateur, nounous, pâtissier pour les gâteaux et pièces montées). Le restaurant déclinera toute responsabilité.

Le client peut amener son champagne ou alcool fort, dans ce cas, un droit de bouchons lui sera demandé de 7€ par bouteille de champagne ouverte, 10€ pour l'alcool fort et 5 € pour le vin.

La décoration peut être faite par le client ou son prestataire la veille à partir de 16h00 ( si le restaurant est libre ) ou le jour J. Notre équipe peut également mettre en place la décoration, apportée à l'avance par le client. **(Confettis, scotch et paillettes sont interdits).**

Le restaurant fournit une mise en place classique : nappes blanches, serviettes blanches, couverts, verres... si le client le souhaite, il peut apporter sa propre mise en place qu'il devra amener quelques jours avant le mariage (chemins de table, serviettes...).

Le restaurant fournit également les tables pour : candy bar, dragées...

Les enfants sont sous la responsabilité des parents (attention au ruisseau) ;

### **Jeux de ballons interdits.**

Tout matériel endommagé sera facturé.

Le nombre exact de convives doit être confirmé 15 jours à l'avance, tout désistement sera facturé.

### **Quelques petites infos pour l'organisation de votre mariage :**

Nos menus mariage sont des menus complets , ils comprennent la privatisation du restaurant.

Il est possible d'organiser une cérémonie dans l'enceinte de l'établissement, pour un tarif de 300 € ( + tarification d'heure supplémentaire selon l'heure d'arrivée ; chaque heure entamée avant 18H30 sera facturée 100 €). Le restaurant fourni les chaises pour la cérémonie, l'habillage de celles ci sera à la charge du client . Un Limonade bar avec des boissons non alcoolisées servies à volonté sera mis en place.

Le vin d'honneur débute à 19h jusqu'à environ 20h30.

La pièce montée sera servie entre 23h30 & 00h00. Le client devra apporter sa figurine .

Le Dj devra respecter les décibels réglementaires et amener son matériel ( nappes , rallonges...)

### **Conditions de règlement:**

-Pour réserver votre date : un acompte équivalent à 30 % du solde sera demandé. **En cas d'annulation, cet acompte ne sera pas remboursé.**

-Le solde devra être versé 1 mois avant l'évènement.

-Les suppléments seront à régler le jour J ( droit de bouchon, heures supplémentaires...)

**Merci d'avoir choisi l'Auberge de la Source .**

## MENUS MARIAGE

### Menu de La Source 85 €

*(Apéritif - Entrée - Plat - Fromage - Pièce montée & mignardises - Café - Vin  
Eaux minérales plates et gazeuses à volonté en supplément 3 €/pers)*

#### Apéritif:

Kir & Soft à volonté

Champagne (1 coupe par personne en supp. 7 euros)

Pizza, Pissaladière, Verrines, Feuilletés

\*\*\*

#### Entrées:

Terrine de foie gras de canard et son chutney de saison

Ou

Tataki de thon, salade aux agrumes et menthe fraîche

Ou

Risotto aux asperges, gambas, copeaux de parmesan et tomates confites

Ou

Feuilleté aux poulpes aux épices du monde et petit délice du potager

\*\*\*

#### Plats:

Epaule d'agneau confite au romarin et oignons grillés, gratin dauphinois

Ou

Filet de loup, fricassé de petits raviolis et légumes croquants de saison

Ou

Aiguillettes de canard laqué au miel et soja sur un mikado de légumes

Ou

Pavé de saumon en croute d'herbes fraîches, spaghetti de légumes à la citronnelle et émulsion vanillée.

\*\*\*

#### Fromages :

Duo de fromage

Ou

Aumônière de chèvre chaud, jeunes pousses et noix

\*\*\*

#### Desserts:

Buffet de mignardises

Pièce montée (3 choux + nougatine)

\*\*\*

Café

Vins : Côte de Provence ( Hermitage Saint Pons) rosé, blanc et rouge (base 1 bouteille pour 3 personnes)

## Menu Gourmand 105 €

*(Apéritif - Entrée - Plat poisson - Trou Normand - Plat viande - Fromage - Pièce montée & mignardises - Café - Vin  
- Eaux minérales plates et gazeuses à volonté)*

### Apéritif:

Punch, Whisky, Pastis, Martini, Gin, Soft  
Champagne (1 coupe par personne en supp. 7 euros)  
Assortiments d'amuses bouches, Verrines de saison, Feuilletés  
Pizzas & Pissaladières

\*\*\*

### Entrées:

Médaille de foie gras de canard et son chutney de saison  
Ou  
Déclinaison de saumon (tartare, tataki et fumé)  
Ou  
Feuilleté aux poulpes aux épices du monde, spaghetti de courgette à la citronnelle  
Ou  
Carpaccio de saumon et haddock aux herbes folles, crème d'aneth

\*\*\*

### Plats poissons :

Filet de loup, fricassé de petits raviolis et légumes croquants de saison  
Ou  
Ballottine aux deux saumons, tomates séchées et polenta au basilic

\*\*\*

### Trou Normand revisité

\*\*\*

### Plats viandes:

Quasi de veau aux girolles, purée de patate douce et petits légumes  
Ou  
Epaule d'agneau au romarin, gratin dauphinois, tomates farcies aux champignons, jus de cuisson réduits

\*\*\*

### Fromages :

Duo de fromage  
Ou  
Aumônière de chèvre chaud, jeunes pousses et noix

\*\*\*

( Suite )

**Menu Gourmand 105 €**

**Desserts:**

Buffet de mignardises

Pièce montée (3 choux + nougatine)

\*\*\*

**Café**

**Vins :**

Domaine de Marchandise (Rosé) , Bourgogne Macon fuissé (Blanc), Clos de Los sieté (Rouge) (Base 1  
bouteille pour 3 personnes)

## Menu des délices 130 euros :

*(Apéritif - Entrée viande - Entrée poisson - Plat Poisson - Trou Normand - Plat Viande - Fromage - Pièce montée & mignardises - Champagne - Café - Vin  
Eaux minérales plates et gazeuses à volonté)*

### Apéritif à volonté :

Punch, Whisky, Pastis, Martini, Gin, Soft, Champagne  
Assortiments d'amuses bouches, Verrines de saison, Feuilletés  
Pizzas & Pissaladières

\*\*\*

### Entrées:

Médailon de foie gras de canard mariné au poivre noir de Tasmani, aquarelle de fruits exotiques

Ou

Aumônière de canard confit, jus de figue et pleurotes

Ou

Vitello Tonato, pousses de roquette et copeaux de Pecorino Ou

Tartare de Saint-Jacques

\*\*\*

Salade de langoustines aux légumes Thai

Ou

Déclinaison de saumon (tartare, tataki et fumé)

\*\*\*

### Plats poissons:

Filets de rougets barbets façon bouillabaisse

Ou

Pavé de Turbo rôti, coquillages et artichauts violets au beurre demi-sel

Ou

Filet de sole aux spaghettis de légumes à la citronnelle et sauce corail

\*\*\*

### Trou Normand revisité

\*\*\*

### Plats viandes:

Grenadin de veau aux champignons, écrasé de pommes de terre aux herbes fraîches

Ou

Carré d'agneau en croustade de pain d'épices et légumes façon tajine

Ou

Caille farcie aux foies gras et champignons, polenta crémeuse

\*\*\*

( Suite )

**Menu des délices 130 euros :**

**Fromages :**

Duo de fromage

Ou

Aumônière de chèvre chaud, jeunes pousses et noix

**Desserts:**

Pièce montée 3 ( chou + nougatine) + Buffet de mignardises

+ 1 coupe de champagne

\*\*\*

Café

**Vins :**

Domaine de Marchandise (Rosé) , Bourgogne Macon fuissé (Blanc), Clos de Los siet (Rouge) à discrétion



**Menu Enfant 15€ ( moins de 12 ans)**

BUFFET APÉRITIF avec les parents

\*\*\*

Nuggets ou steak haché avec frites

\*\*\*

Une boule de glace