

# MENUS ÉVÈNEMENTS

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:

À partir de 2019 certains prix changeront.

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

Il n'y a pas de limite horaire, par contre un supplément de 100€/heure sera demandé après 1h00 du matin pour les dîners et 17h00 pour les déjeuners.

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 bouchon lui sera demandé de 7€ par bouteille de champagne ouverte et 10€ pour l'alcool fort.

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. (**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 impérativement 7 jours avant (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 quinze jours à l'avance, tout désistement sera due.

## **Conditions de règlement:**

- Pour réserver votre date : il faudra verser 200€ d'acompte pour les anniversaires, banquets & baptêmes ( en cas d'annulation la moitié sera remboursée)
- 30% du règlement un mois après, avec estimation du nombre de convives.
- Solde quinze jours avant l'événement et 1 mois les mariages.
- Suppléments le jour J ( droit de bouchon, heures supplémentaires...)

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

# Votre menu en dîner assis (37€/pers.)

Kir + Soft à volonté ( coca-cola, Ice-tea, limonade, jus)

Pizza/pissaladière

\*\*\*

## ENTRÉES (maximum 2 choix)

Tarte fine de légumes grillés au pistou

Ou

Surprise de chèvre au miel et amandes

Ou

Antipasti de la source (légumes grillés, charcuterie italienne, tomates mozza)

Ou

Saumon fumé et son bouquet de jeunes pousses

\*\*\*

## PLATS (maximum 2 choix)

Émincé de volaille sauce Thai et sa polenta crémeuse , légumes

Ou

Dos de cabillaud au lait de coco et fève de tonka

Ou

Saumon grillé et légumes croquants

Ou

Émincé de boeuf sauce poivre et sa polenta crémeuse , légumes

\*\*\*

## FROMAGE

Duo de fromage (5€supp/pers)

\*\*\*

## DESSERT (maximum 2 choix)

Salade de fruit

Ou

Crème brulée

Ou

Cœur moelleux au chocolat

Ou

Tiramisu

Ou

Gâteaux d'anniversaire (fraisier ou gateau au chocolat)

Ou

Buffet de mignardises

&

Pièce montée (7€ supp/pers)

## **Vin**

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

## **Café**

# Votre menu en dîner assis (45€/pers.)

Kir + Soft à volonté ( coca-cola, Ice-tea, limonade, jus)  
Pizza/pissaladière, feuilletés, verrines de saison & nos amuses bouches

\*\*\*

## ENTRÉE (maximum 2 choix)

Terrine de foie gras maison, et sa marmelade de fruits secs

Ou

Saumon fumé et son bouquet de jeunes pousses

Ou

Tartare d'espadon aux senteurs exotiques et quinoa

\*\*\*

## PLAT (maximum 2 choix)

Magret de canard au miel et romarin

Ou

Carré d'agneau pané aux graines de moutarde

Ou

Risotto crémeux aux langoustines et pointe d'asperge verte

Ou

Filet de loup de mer roti

**Accompagnement (maximum 2 choix par plat) :** Polenta crémeuse, écrasé de pomme de terre, poêlée de légumes, riz, lasagnes à la parmesane

\*\*\*

## FROMAGE

Duo de fromage

\*\*\*

## DESSERT (maximum 2 choix)

Cheesecake aux Speculoos et coulis de fruits rouges

Ou

Salade de fruits frais

Ou

Fraisier ou framboiser, ou Entremets au chocolat et noix de pécan

Ou

Buffet de mignardises

&

Pièce montée (7€ supp/pers)

Vin

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

Café

# Votre menu cocktail dînatoire (45€ / pers.)

Kir + Soft à volonté ( coca-cola, Ice-tea, limonade, jus)

Pizza/pissaladière, feuilletés & verrines de saison

\*\*\*

Mini brochette tomate basilic mozzarella

Verrines gaspacho de tomate et chèvre frais

Verrines de crevettes, d'avocats et mayonnaise

Navette au saumon fumé

Navette au jambon cru

Toast de tapenade noire et anchoïade

Taboulé

\*\*\*

Miroir de charcuterie

Jambon cru, rosette, saucisson à l'ail, rillettes

\*\*\*

Piperade de volaille au riz basmati

Brochette yakitori

Scampis marinés au curry

\*\*\*

Salade de penne rigate à l'Italienne

\*\*\*

Chèvres marinés, bouquet de mesclun

\*\*\*

Assortiments de mignardises:

Tarte aux pommes

Salade de fruits frais

Tiramisu

Crème brûlée

Mini moelleux au chocolat

Panna cotta

## Vin

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

Café

# Menu Enfant 15€ ( moins de 14 ans)

BUFFET APÉRITIF avec les parents

\*\*\*

Nuggets ou steak haché avec frites

\*\*\*

Une boule de glace

**Contact :**  
**Auberge de la Source**  
**04 93 64 48 51 - 06 07 55 82 05**  
**lasourceevent@gmail.com**