

# 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:

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 bouchons 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 15 jours à l'avance, tout désistement sera due.

## 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.

un supplément sera demandé selon l'heure d'arrivée.

Un Limonade bar pourra être mis à disposition.

Le vin d'honneur débute à 19h30 jusqu'à environ 21h00.

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

Le restaurant fournit les chaises pour la cérémonie, l'habillage de celles ci sera à la charge du client .

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

**Conditions de règlement:**

- Pour réserver votre date : il faudra verser 500€ d'acompte ( en cas d'annulation la moitié sera remboursée)
- 30% du règlement un mois après, avec estimation du nombre de convives.
- Solde 1 mois avant l'évènement.
- Suppléments le jour J ( droit de bouchon, heures supplémentaires...)

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

# Menu de la Source 80 €

## BUFFET APÉRITIF

Softs et Kir à volonté

Assortiments de Feuilletés, Amuses bouches & Verrines de saison

\*\*\*

## ENTRÉES

Feuilleté d'asperges, sauce hollandaise au champagne et copeaux de Chorizo

Ou

Gambas en habit de coppa sur son jus de sauge et jeunes pousses

Ou

Médailillon de foie gras maison & son Chutney

Ou

Tartare d'espadon mariné à la minute, pressé d'avocats et quinoa

\*\*\*

## PLATS

Ballottine de volaille farci au Foie gras, pressé de pommes de terre aux champignons

Ou

Filet de daurade royale pané aux herbes folles, fricassée de petits raviolis  
et légumes croquants de saison

Ou

Épaule d'agneau farcie à la ricotta, tortilla de pommes de terre à la coriandre

Ou

Filet de turbot à la fleur de sel, risotto crémeux au safran

Ou

Le Bœuf à la Wellington

\*\*\*

## FROMAGE

Duo de fromages

Ou

Le chèvre chaud enroulé dans sa feuille de brick accompagné de jeunes pousses aux noix

\*\*\*

## DESSERTS

Buffet de mignardises

&

Pièce montée (3 choux + nougatine)

\*\*\*

## Vin

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

## Café

*Invités pour le vin d'honneur 15€/pers*

# Menu Gourmand 100€

1 entrée et 2 plats aux choix

## BUFFET APÉRITIF

Punch, Pastis, Whisky, Martini, coca-cola, limonade, Ice-tea, jus de fruits, eaux gazeuses

&

Champagne (à volonté uniquement pour le vin d'honneur)

&

Assortiment d'amuses bouches & Verrines de saison

Pizza

Pissaladière

Verrine de gaspacho

Caviar d'Aubergine, Tapenade

Brochette de tomates mozzarella

Brochette de melon et jambon de pays

Assortiment de feuilletés

\*\*\*

## ENTRÉES

Carpaccio de saumon au basilic et copeaux de Pecorino jeune

Ou

Tartare d'espadon mariné à la minute, pressé d'avocats et quinoa

Ou

Carpaccio de Saint Jacques aux légumes croquants, marinade exotique

Ou

Médaille de foie gras maison & son Chutney

\*\*\*

## PLATS

Filet de lotte aux morilles

Ou

Filet de loup de mer rôti, tian de légumes et jus au pesto rouge

\*\*\*

## TROU NORMAND

\*\*\*

Magret de canard au miel parfumé

Ou

Carré d'agneau en croûte d'herbes et jus de thym

Ou

Filet de bœuf Rossini

Ou

Quasi de veau aux girolles, purée de patates douces et petits légumes

\*\*\*

# Menu Gourmand(suite)

## FROMAGE

Duo de fromages

\*\*\*

## DESSERTS

Buffet de mignardises

&

Pièce montée (3 choux + nougatine)

\*\*\*

## Vin

Côte de Provence (Château Rasque) rosé ou blanc ou rouge (Clos de los siete) à discrétion

Café

*Invités pour le vin d'honneur 20€ / pers*

# Menu des Délices 120€

4 Choix dans les propositions ci-dessous, 2 entrées et 2 plats.

## OPEN BAR

Punch, kir, Pastis, whisky, martini, gin.

Jus de fruits, eaux minérales, eaux gazeuses, Coca-cola, limonade, Ice-tea

&

Champagne (pour le vin d'honneur et pour le dessert uniquement)

&

Assortiment d'amuses bouches & Verrines de saison

Pizza

Pissaladière

Verrine de gaspacho

Caviar d'Aubergine, Tapenade

Brochette de tomates mozzarella

Brochette de melon et jambon de pays

Assortiment de feuilletés

\*\*\*

## ENTRÉES

Médailillon de foie gras maison & son Chutney

Mille-feuilles de brandade, coulis de poivrons doux

Tarte fine de Saint Jacques à l'huile d'olives & basilic

Terrine de chèvre & légumes de Provence

Saumon mariné à l'orange, crème légère acidulée.

Gambas rôties aux agrumes, croquant de fenouil à la Tapenade

Emincé de thon mi-cuit aux herbes & son mesclun

\*\*\*

## PLATS

Brochette de Lotte & Scampis au Basilic accompagné de son riz parfumé

Filet de Saint Pierre Rôti, Fondue de poireaux, jus raisiné

Filet de Dorade en croûte d'olives, Tian de Légumes au Pistou

Pavé de Loup grillé, crumble de fenouils confits, saveur de badiane

\*\*\*

## TROU NORMAND

\*\*\*

Mignon de veau à la fleur de rose

Filet de bœuf à la Périgourdine

Suprême de volaille moelleux & son jus de foie gras

Magret de Canard rôti au Miel d'eucalyptus

Souris d'agneau confite à l'huile d'olives, Parfum de Lavande

\*\*\*

## Menu des Délices (suite)

**Garniture au choix pour les viandes seulement :** Polenta crémeuse, écrasé de pomme de terre, poêlée de légumes, riz, tian de légumes, pommes grenailles

\*\*\*

### **FROMAGE**

Trio de fromages

\*\*\*

### **DESSERTS**

Buffet de mignardises

&

Pièce montée (3 choux + nougatine)

\*\*\*

### **Vin**

Côte de Provence (Château Rasque) rosé ou blanc ou rouge (Clos de los siet) à discrétion

**Café**

*Invités pour le vin d'honneur 25€/pers*



# 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**