

MENUS ÉVÈNEMENTS

AUBERGE DE LA SOURCE VALBONNE



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, 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, 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. (**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 l'évènement. (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 : un acompte équivalent à 30 % du solde sera demandé. En cas d'annulation, cet acompte ne sera pas remboursé.

-Le solde devra être versé quinze jours avant l'événement.

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

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

MENUS EVENEMENTS

Menu 37 euros :

*(Apéritif - Entrée - Plat - Dessert - Café - Vin -
Eaux minérales plates et gazeuses à volonté en supplément 3 €/pers)*

Aperitif:

Kir & Soft (Coca, Ice tea, limonade)
Pizza & Pissaladière

Entrées : (2 choix maximum)

Terrine de saumon aux petits légumes, marmelade de tomates marinées aux herbes fraîches

Ou

Salade au chèvre pané, brochettes de jambon cru et tuiles d'aubergine

Ou

Mille feuilles d'aubergines, tomates, mozzarella et brochettes de charcuterie italienne

Plats : (2 choix maximum)

Brochette de poulet au saté, nouilles aux légumes déglacés au soja

Ou

Dos de cabillaud sur une compotée de poivrons rouges à l'orange et chorizo, haricots coco

Ou

Filet de lieu noir, spaghetti de légumes et sauce vierge

Ou

Poitrine de porc confite au miel et romarin, pommes de terre grenailles

Desserts:

Tarte aux fruits de saison

Ou

Salade de fruits

Ou

Gâteau d'anniversaire (chocolat ou fraisier)

Ou

Buffet de mignardises 4 pièces (+3 EUROS)

&

Pièce montée (7€ supp/pers)

Café

Vins :

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

Menu 55 euros :

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

Apéritif:

Kir & Soft (Coca, Ice tea, limonade)
Pizza, Pissaladière, Verrines, feuilletés

Entrées : (2 choix maximum)

Foie gras de canard et fruits frais
Ou
Carpaccio d'espadon aux agrumes, sur son biscuit de courgette
Ou
Dôme de saumon fumé aux petits légumes du soleil et sauce vierge
Ou
Rillettes de homard au confit de canard sur ses pommes de terres sauce corail

Plats : (2 choix maximum)

Brochette de magret de canard au miel et pain d'épices, gâteau de pommes de terres
Ou
Cuisse de lapereau confite aux senteurs de Provence sur son lit de mesclun et pomme de terre rôtie
Ou
Poitrine de veau, cuisson lente aux champignons et légumes croquants
Ou
Filet de loup farci à la julienne de légumes et écrasé de pommes de terre

Fromages :

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

Desserts:

Tarte aux fruits de saison
Ou
Gâteau d'anniversaire (Chocolat, fraisier, framboisier)
Ou
Buffet de mignardises
&
Pièce montée (7€ supp/pers)

Café

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

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

Ou

Aumonière 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 bardés 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 croute de pain d'épices et légumes façon tajine

Ou

Caille farcie aux foie 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 siete (Rouge) à discrétion

Menu Enfant 15€ (moins de 14 ans)

BUFFET APÉRITIF avec les parents

Nuggets ou steak haché avec frites

Une boule de glace