



Un jour unique... Un lieu magique !

Situé au cœur d'un parc de 5 hectares, à 5 km de Senlis et à 10 km de Chantilly, la Ferme de Maubuisson se veut simple, chic et conviviale !

Entièrement rénovée en 2012, cette authentique bâtisse du XVI^{ème} siècle offre le charme des vieilles pierres et des poutres apparentes, dans un confort moderne.

L'ancienne grange abrite désormais un salon de réception de 220 m² pouvant rassembler jusqu'à 160 invités. À l'extérieur, une magnifique terrasse de 280 m² accueille votre cocktail et profitez de notre parc pour votre cérémonie laïque.

Choisir la Ferme de Maubuisson, c'est organisé un mariage qui vous ressemble !



Formule mariage

Pour que vous puissiez profiter pleinement du plus beau jour de votre vie, la Ferme de Maubuisson vous propose une formule clé en mains. Nous nous occupons de l'organisation et de la coordination le jour J des différentes prestations pour que tout soit parfait ! Rien n'est imposé tout peut être discuté.

Les prestations inclus dans la formule mariage :

- Après confirmation de l'événement la dégustation du menu offert aux mariés,
- Un coordinateur dédié à l'organisation de votre mariage,
- La mise à disposition de notre salle de 18h jusqu'à 6 heures du matin,
- L'open bar pour votre cocktail d'1h30 en terrasse, avec le forfait à partir de 8€ par personnes,
- La décoration florale des tables incluse dans le Pack essentiel (DJ + fleurs)
- Tables, chaises et housses de chaises blanches. Nous mettons à votre disposition 12 tables pouvant accueillir 10 personnes, 3 tables d'un pouvant accueillir 12 personnes et une table d'honneur pouvant accueillir jusqu'à 22 personnes.
- Le menu de votre choix (A, B, C ou D) et boissons non alcoolisées à discrétion,
- Mise à disposition d'un vidéo projecteur et des écrans,
- Possibilité de thématiser les lieux la veille (si disponible) avec vos éléments de décoration,
- Animateur DJ du cocktail à la fin de soirée avec le Pack essentiel.

Vins rouge et vin blanc à discrétion durant le dîner, avec le forfait à partir de 8€ par personnes,

Malgré le soin apporté à la sélection de nos vins, si une appellation venait à manquer, nous nous engageons à le remplacer par un cru équivalent.

Le parc pour vos photos.

Le tarif de la formule mariage varie en fonction du menu choisi :

- Formule mariage avec menu A : à partir de 129€/personne
- Formule mariage avec menu B : à partir de 139€/personne
- Formule mariage avec menu C : à partir de 130€/personne
- Formule mariage avec menu D : à partir de 140€/personne



Menu A Prestige

Le Vin d'Honneur

14 amuses bouche par personne (voir liste ci-après) :

2 animations, 4 cassolettes et 8 pièces autres.

Cocktail pétillant fruité et Softs à servi discrétion (1h30)

Mise en bouche servie à table :

Tataki de Thon Mariné et Son Pesto de Roquette

ou

Fricassée de Sot l'y Laisses et Champignons en Coulis de Foie Gras

ou

Croustillants de Gambas en Robe de Céréales, Sauce Orange Tonka

ou

Cocotte de Noix de Pétoncles à la Crème de Bacon

Plat

Tournedos de Canard Rôti et Sauce Acidulée au Vieux Porto

ou

Dos de Cabillaud à l'Étuvée et Crème de Coriandre

ou

Petite Souris d'Agneau Braisée, Jus au Thym

ou

Suprême de Pintade Fermière Farci au Foie Gras, Coulis Foie Gras

ou

Paleron de Veau Confit, Jus au Romarin.

Assiette de Fromages Affinés, Mesclun aux Noix (3 Variétés)

Dessert des Mariés à déterminer (Jusque 4 Choix)

Sont inclus :

Le prix de la salle + le service

Les housses de chaises blanches

Petits Pains Individuels

Eaux Minérales Café, Thé à Volonté (Evian et Badoit)

Vins : rouge Grezan et blanc Sauvignon*(selon approvisionnement*)

Café, Thé

***En supplément et à discrétion 8€ par personne.**

DJ et composition florale inclus avec le Pack Essentiel (voir tableau)

Menu B Prestige

Le Vin d'Honneur

14 amuses bouche par personne (voir liste) :

2 animations, 6 cassolettes et 6 pièces autres.

Cocktail pétillant fruité et Apéritifs* plus Softs à discrétion (1h30)

Mise en bouche servie à table :

Cœur de Faux Filet Mariné aux 3 Poivres, Tuile au Parmesan et Roquette
ou

Tartare de Noix de St Jacques et Mangue Fraiche Mariné Citron Coco
ou

Foie Gras Cuit au Torchon, Mauricette et Confit de Poires au Gingembre
ou

Velouté de Cresson de Fontaine et Gambas Rôtie

Plat

Noisettes de Filet Mignon de Veau Poêlées, Coulis aux Morilles
ou

Carré d'Agneau Rôti au Basilic, Jus de Veau Crémeux à la Provençale
ou

Filet de Bœuf Poêlé Minute et Sauce Crémeuse au Cantal
ou

Filet de Saint Pierre Saisi, Crémeux de Fèves au Chorizo
ou

Brochette de Filets de Caille Rôtis, Jus Crémeux à l'Estragon.

Buffet de fromages sur plateau, Mesclun aux Noix (8 Variétés)

Dessert des Mariés Pièces Montée plus 3 autres choix

Champagne* Deutz (1 coupe)

Mignardises (3/Personne) et Corbeille de Fruits de Saison

Sont inclus :

Le prix de la salle + le service

Vins* : rouge Matibon et blanc Vouvray* (selon approvisionnement*)

Les housses de chaises blanches

Petits Pains Individuels

Eaux Minérales Café, Thé à Volonté (Evian et Badoit)

***En supplément et à discrétion 10€ par personne ;**

DJ et composition florale inclus avec le Pack Essentiel (voir tableau)

Menu C Prestige

Le Vin d'Honneur

10 Amuses Bouche par personnes (voir liste ci-après)
Cocktail Pétillant Fruité* et Softs a servi discrétion pendant 1h30

Entrées servies à table

Aumônière de Pétoncles et Ecrevisses Rôties, Sauce Aux Poivrons Doux
ou

Foie Gras de Canard en Biseau Pané au Sésame, Chutney et Brioche Tiède
ou

Tarte Fine Carottes et Poireaux, Brochette de Gambas et Beurre Blanc
ou

Feuilleté de Sot l'y Laisses Rôtis aux Morilles et Coulis Foie Gras

Plat

Tournedos de Canard Rôti sur Ecrasé de Vitelotte et Jus à la Lavande
Ou

Cuello de Porc Rôti, Pommes Anna et Sauce Gastrique au Vieux Porto
Ou

Petite Souris d'Agneau Braisée sur Tatin d'Oignons, Jus au Thym
Ou

Suprême de Pintade Fermière en Biseau Farci au Foie Gras, Risotto Parmesan et Coulis Foie
Gras

Ou

Paleron de Veau Confit aux Légumes Printaniers, Jus au Romarin

Assiette de Fromages Affinés, Mesclun aux Noix (3 Variétés)

Dessert des Mariés Pièces Montée plus 3 autres choix
Le Champagne* (1 coupe)

Sont inclus :

Le prix de la salle + le service

Vins* : Côtes du Lubéron "Le Grand Marrenon" blanc et rouge*

Les housses de chaises blanches

Petits Pains Individuels.

Café Thé, Eaux Minérales à Volonté (Evian et Badoit)

***En supplément et à discrétion 8€ par personne.**

DJ et composition florale inclus avec le Pack Essentiel (voir tableau)

Menu D Prestige

Le Vin d'Honneur

12 Amuses Bouche par personnes (voir liste ci-après)

Cocktail pétillant fruité, Apéritifs* et Softs a discrétion (1h30)

Entrées servies à table

Salade de Roquette au Homard, Parmesan et Tomates Confites

Ou

Bavarois au Foie Gras et Noix de St Jacques Rôties à la Crème d'Hydromel

Ou

Tarte Fine d'Oignons et Filet de Thon Mariné Soja et Sésame

Ou

Duo de Carpaccio de Veau et Saumon Gravelax aux Baies Roses

Plat

Grenadin de Filet Mignon de Veau Poêlé, Coulis aux Morilles

Ou

Carré d'Agneau Rôti au Basilic, Jus de Veau Crémé à la Provençale

Ou

Cœur Filet de Bœuf Normand Lardé Poêlé Minute, Jus Truffé

Ou

Tronçon de Turbot Rôti et sa Moelle à la Coque, Jus de Viande Crémeux

Ou

Brochette de Filets de Caille Rôtis, Jus Crémeux à l'Estragon

Buffet ou Plateaux de fromages, Mesclun aux Noix (6 Variétés)

Dessert des Mariés Pièces Montée plus 3 autres choix

Mignardises (3/Personne) et Corbeille de Fruits de Saison

Sont inclus :

Le prix de la salle + le service

Les Vins* :Grand vin de Bordeaux

Et petit Chablis (blanc)

Les housses de chaises blanches

Petits Pains Individuels

Eaux Minérales Café, Thé à Volonté (Evian et Badoit)

***En supplément et à discrétion 10€ par personne.**

DJ et composition florale inclus avec le Pack Essentiel (voir tableau)

Menu enfant

Nous vous proposons un forfait adapté à l'appétit des enfants. Il est composé des boissons non alcoolisées à volonté et d'un menu composé d'1 entrée, 1 plat, 1 dessert, ou un buffet selon le nombre. Ce forfait vous est proposé au prix de 25 €.

Un service d'assistante maternelle, que l'on vous propose, sera requis à partir de 15 enfants

Le Menu Enfant à 25€

Millefeuille Tomates Mozzarella Basilic
Emincé de Volaille à la Crème, Pâtes Fraîches
Muffin au Chocolat

Buffet enfant à 25€

A partir de 10 enfants
Pain Surprise Charcuterie
Navettes au Fromage Frais
Tomates Cerises
Chips
Mini Saucissons
Mini Croque-Monsieur
Mini Hamburger
Mini Hot Dog
Bonbons
Mini Moelleux Chocolat
Mini Rochers



Brunch

Nous vous proposons de prolonger la magie de votre soirée avec un brunch au lendemain du mariage (de 11h à 14h). Le salon est mis à votre disposition jusqu'à 16h. · *Brunch* : 55€ TTC/ personne (minimum 20 pers)

Brunch/Lunch de Maubuisson

Café, Thé, Chocolat, Jus d'Orange

Mini Viennoiseries

Mini Crêpes

Confitures, Beurre

Sirop d'Erable, Miel

Pains Variés

Yaourts

Œufs Brouillés

Lard Grillé

Saumon Fumé

Chiffonnade de Jambon de pays

Tranche de Rosette

Suprême de Poulet

Rôti de Porc

Filet de Bœuf

La Salade de Pâtes à l'Italienne

Le Taboulé grecque

La Salade de Riz Niçoise

Paniers de Légumes

Plateau de Fromages

Paniers de Fruits Frais

Assortiments de Tartes

Pains

Eaux Minérales comprises, Softs

Vins inclus, Rouge, Blanc, Rosé (1 bouteille pour 3)

Si vous le désirez nous pouvons également vous proposer un « **Food-Truck** » afin de déguster des hamburger bio et locavore (ainsi que végétariens à la demande) pour 5€ de plus par personnes. Nous vous proposons également la possibilité de vous faire préparer des **plateaux des fruits de mers**, nous consulter pour les prix.

Informations complémentaires

Boissons

Les boissons non alcoolisées sont à volonté au vin d'honneur et en après soirée (Coca Cola, Schweppes, Orangina, Jus Orange, Jus Pamplemousse, Jus Multi fruits). **Pendant le repas, seules les eaux minérales sont comprises.**



Hébergement

Afin de vous permettre de profiter pleinement de votre soirée, nous vous proposons de loger vos invités sur place. La grange de Maubuisson peut accueillir jusqu'à 20 personnes. Nous disposons de 2 chambres doubles, 1 dortoir de 6 personnes, un dortoir de 8 personnes et une chambre nuptiale pour les mariés. Le **tarif de la location** de la grange de Maubuisson pour une nuit est de **1 200€** (de mai à septembre). Vous avez également la possibilité de privatiser le gîte et le domaine la veille de votre événement ou le jour J pour vos préparatifs, votre maquillage, vos séance photos...

De plus pour les aventuriers nous disposons d'une nuit sous **Tipi** de 40m² pour 6 personnes au prix de **290€**. Sont inclus :

- 6 lits individuels de 90cm avec sommier à lattes,
- Matelas et oreillers fournis,
- Linge de lit (taie d'oreiller, drap housse, couvertures) fournis,
- Sac de couchage fournis (en fonction de la saison),
- Le Tipi est équipé d'un poêle à granules,
- Un bloc sanitaire est mis à votre disposition au gîte.

Horaires :

- Mise à disposition du Tipi à partir de 17h
- Départ le lendemain avant 16h

A savoir :

- L'apport de repas, d'alcool ou autres boissons est strictement interdit,
- Le Tipi est non fumeur,
- Animaux interdits.

Champagne et droit de bouchon.

Si vous souhaitez apporter votre champagne ou alcool fort à servir durant votre réception, le droit de bouchon vous est offert.

Remises sur formules

Profiter de 10€ de remise sur la formule de votre choix pour toutes réception ayant lieu un vendredi ou un dimanche. Pour une remise sur les autres jours de semaine, merci de nous contacter.

Minimum de facturation de 15000€ variable de Mai à Septembre.

Formule week-end requise sur la haute saison, avec le Pack Essentiel.

Supplément entre 5€ et 10€ sur les menus A, B, C, D

Prestations	Tarifs
Les nœuds de chaises (15 coloris)	2€/pièce
Rideau Lumineux	90€
Pause glacée	3€/pièce
Feu d'artifice (5/6minutes)	1100€
Pompes bières (2 types)	270€
Structure gonflable (pour les enfants)	250€
Navette (Aller : 00h30-04h00/Retour : 11h-12h30)	990€
Artistes (caricaturiste, magicien, live) à partir de :	600€
Photographe (à partir de 1100€)	1100€
Cérémonie laïque (à partir de 15h avec bar à softs + bière 30l et btl d'eau. Matériel comme les bancs, chaises, estrade, arche, sono...) pour 100 convives.	1500€
Photo Box (400 photos)	450€
La mise en place de votre décoration	290€
Nuit insolite dans un Tipi (max 6 personnes)	290€
Pack Essentiel, haute saison (DJ + fleurs)	990€
Service d'assistantes maternelle, à partir de	600€
Privatisation du gîte veille ou jour J à partir de	800€



Quelques idées pour penser à tout...jusqu'au Jour J

J- 12 mois

Réservez la mairie et le lieu de la cérémonie religieuse le cas échéant.

Choisissez vos témoins et établissez votre liste d'invités.

Préparez un dossier dans lequel vous rangerez tous les documents ayant trait à ce mariage. De même, gardez toujours avec vous un cahier dans lequel vous noterez vos idées et les choses à faire.

J- 11 mois

Choisissez les faire-part, faites-les imprimer.

J- 9 mois

Choisissez la robe de la mariée et la tenue du marié ainsi que vos alliances.

J- 8 mois

Renseignez-vous sur les possibilités d'hébergement pour vos invités.

Prenez rendez-vous avec AUDACE-FLORAL (fleuriste) 0344251103.

J- 5 mois

Choisissez votre menu et prévoyez le brunch ou le buffet du lendemain pour les invités qui se sont déplacés de loin et qui doivent reprendre la route.

Vous devez penser à la couleur de vos fleurs : bouquet de la mariée, boutonnieres, centres de tables, composition pour les buffets, pour l'église...

Pensez à l'animation pour les plus petits : un magicien, une structure gonflable...

J- 4 mois

Envoyez vos invitations. Commandez les dragées.

J- 3 mois

Relancez les invités qui ne vous ont pas donné de réponse.

Convenez d'un mode de transport pour le jour de votre mariage.

J- 6 semaines

Pensez si nécessaire à une baby-sitter pour la réception. (EMMA 0645763400) Achetez votre livre d'or et un beau stylo.

Pensez aux menus, porte noms et faites votre plan de table provisoire sur mariage.net

J- 4 semaines

Rédigez le planning de votre Jour J.

Faites votre plan de table définitif.

Confirmez-nous la date de livraison du matériel de décoration : plan de table à afficher, livre d'or, porte noms, dragées...

J- 3 semaines

Vérifiez tous les détails : déroulé de la journée, rôle des témoins...

Confirmez la date et l'heure du rendez-vous avec le photographe et donnez-lui une liste des photos que vous souhaitez absolument.

J- 2 semaines

Nous donner le nombre précis de convives pour le jour du mariage ainsi que le lendemain.

Confirmez la liste de chansons avec le DJ.

Confirmez les heures de livraison et l'installation avec le fleuriste.

Nous envoyer la fiche technique dûment remplie ainsi que le plan de salle sur mariage.net le tout en pièces jointes.

J- 1 semaine :

Confirmez tous les détails avec chacun des prestataires. Envoyez-leur le déroulé de la journée.

J - 1 jour : Mise en place de la décoration de salle (si elle est disponible) de 14h à 17h. **Rendez-vous avec Christian pour établir le planning du lendemain, règlement du solde et remise de votre facture.**

Jour J : Détendez-vous et profitez de votre journée...



Liste des amuses bouches pour le cocktail

Pains Surprise Campagne (40 pièces par pain) :

Saumon Fumé
Fromage Frais aux Herbes
Charcuteries Variées
Mousse de Crabe
Caviar de Légumes
Volaille au Curry
Mousse de Thon

Variétés Fraîcheurs :

Moelleux Olives Noires et Crémeux de Chèvre
Moelleux Aneth Citron au Tarama
Puits de Concombre Farci au Crabe
Wrap's au saumon Fumé et Basilic
Wrap's au Jambon Blanc et Fromage aux herbes
Wrap's Filet de Poulet et Caviar de Tomates

Mini Brochettes Froides :

Saumon Fumé et Concombre
Jambon de Pays et Melon
Bille de Chèvre et Raisin Frais
Mangue et Crevette
Tomate Cerise et Mozzarella
Volaille épicée et Poivron
Crevette Rose et Ananas
Pomme Verte et Magret Fumé

Mini Brochettes Chaudes :

Filet d'Agneau et Piment Doux
Poulet au Curry et poivron
Mini Boudin Noir et Pomme
Mini Saucisse au Lard
Patate Douce au Lard
Filet de Bœuf et Oignon

Navettes :

Fromage Frais aux Herbes
Caviar de Tomate
Crème de Chorizo
Mousse de Crabe
Volaille au Curry
Mousse de Saumon
Crème Jambon et Comté



Canapés Froids :

Médaille de Foie Gras et Baie rose
Mousse de Roquefort aux noix
Jambon de Bayonne et Pistache
Crevettes et Tomate Confitée
Saucisse Sèche et Cornichon
Œufs de Caille au Plat
Pointes d'Asperges Fraîches
Crème de Chorizo et Pruneau
Mousse de Chèvre et Raisin
Focaccia au Saumon
Caviar de Tomate et Feta

Salés Chauds :

Beignets de Gambas
Pruneaux au Lard
Mini Croque-monsieur
Allumettes Variées
Accra de Morue
Croustade au Munster
Mini Hot Dog
Mini Bruschetta Jambon
Mini Hamburger
Mini Quiches
Gougères au Comté
Saucisse Feuilletée
Mini Samossas Poulet Citronnelle
Mini Samossas Crevette Légumes
Mini Bouchée Courgette Menthe
Mini Croustillant Camembert
Mini Muffin Courgette Saumon
Mini Pastilla de Poulet
Mini Pizza
Croustillant d'Escargot

Cassolettes froides :

Homard en Coque de Fruits de la Passion
Écrevisses aux Légumes Confités
Médaille de Homard sur Brunoise de Melon
Gaspacho Andalou et Crevette Bouquet
Gaspacho de Melon Et Menthe Fraîche
Tian de Tomate Mozzarella au Basilic
Carpaccio de St Jacques au Citron
Crevettes et Pamplemousse Sauce Cocktail
Tartare d'Artichaut au Pistou et Gambas Marinée
Carpaccio de Bœuf au Parmesan



Tartare de Concombres Tzatziki
aux Ecrevisses
Verrine Féta Olives

Tomates Confites

Mousse de Lentilles et Haddock Fumé

Tartare de Céleri et Crevettes aux Aromates

Œufs Brouillés à la Truffe en Coquille

Mousse de Foie Gras et Chutney Figue

Guacamole et Crevettes Bouquet

Tartare de Courgettes et Saumon Fumé

Caviar de Tomates et Œuf de Caille

Caviar de Courgettes et Tomate Confit

Œufs Brouillés à la Ciboulette

Tartare de Saumon à la Coriandre

Tartare de Bar à la Fleur de Sel

Rillettes de Faisan à l'Oignon Rouge (selon
saison)

Rillettes de Saumon Fumé et Tomate Cerise

Tartare de Tomates et Pointes d'Asperges

Petite Brioche Foie Gras et Oignon Confit

Emietté de Crabe au Chèvre Frais

Cassolettes chaudes :

Gambas au beurre de Poivron

Pétoncles à la Crème de Bacon

Parmentier de Canard Confit

Gigot de 7 Heures et Grenaille à l'ail Confit

Brochette Teriyaki et Patate Douce

Mignonette de Caille sur Confit D'Oignons

Noix de Saint Jacques Rôtie et Bisque Crémeuse

Toast de Saumon Provençale

Risotto Crémeux et Lotte Méditerranéenne

Filet de Caille Rôti et Coulis de Foie Gras

Curry d'Agneau aux Courgettes

Brochette de Boudin Noir et Purée de Pommes Fruit

Velouté de Potiron au Homard (selon saison)

Velouté de Morilles et Œuf de Caille

Animations sur buffet :

Fricassée de Gambas au Caramel d'Orange

Noix de St Jacques Poêlées et Flambées au Whisky

Plancha de Thon ou Espadon au Naturel

Brochettes de Langoustines Rôties au Lard Fumé et Edam

Foie Gras de Canard Poêlé en Escalope

Foie Gras en Terrine Découpé, Pains et Chutneys Variés

Mini Panini (Jambon/Mozzarella ou Chèvre/Tomate)

Filets de Caille Rôtis au Muscat

Tartares de Poisson Minutes et Assaisonnements

Carpaccio de Noix de St Jacques Flambés à Froid



Foie Gras sur Pain d'Épices Flambé au Caramel
Mini Brochettes de Viandes Variées à la Plancha
Jambon de Serrano Découpé et Ses Toasts
Saumon Mariné Découpé et Ses Blinis
Stand à Huîtres et Assaisonnement

Pièces de buffet :

Panier de Légumes Croquants et ses sauces (200 pièces)
Arbre à Fraises (150 pièces)
Arbre à Clémentines (70 pièces)

Sucrés Mignardises :

Brochette de Fruits Frais
Mini Moelleux au Chocolat
Mini Tartelette Crémeux Framboise
Mini Tartelette au Caramel au Beurre Salé
Mini Tartelette au Citron
Mini Tartelette au Chocolat
Mini Tartelette Façon Crème Brulée
Mini Tartelette Banane Caramel
Mini Macarons Variés
Mini Eclairs Assortis
Mini Cannelés de Bordeaux
Mini Rectangles Opéra
Mini Financiers
Mini île Flottante et Caramel
Mini rose des Sables
Mini Madeleines
Mini Tartelette Façon Tatin
Mini Cœur Coulant Chocolat Caramel
Brochettes de Guimauves
Mini Pana Cota Framboise
Tartare d'Ananas au Chocolat
Mini Rocher Coco
Mini Coque Chocolat et Framboise
Mini Baba au Rhum
Mini Paris Brest

Liste des desserts

4 Desserts à choisir dans la liste

Pièce Montée en Choux (1 à 4 par Convive)

Pièce Montée en Macarons (2 à 6 par Convive)

Le 3 chocolats : mousse au chocolat blanc à 28% de cacao, mousse au chocolat lait à 38% de cacao, mousse au chocolat à 70% de cacao et sa génoise au cacao.

Le caramel pomme verte : mousse pomme verte, pomme caramélisée façon tarte tatin et sa génoise ponché au calvados.

La macaronade : biscuit macaron, avec sa crème mousseline avec ses fruits frais.

Le fraisier, le multifruit ou le framboisier : génoise accompagné de sa crème mousseline et de ses fruits aux choix.

La mousse framboise : mousse framboise avec son biscuit Joconde.

Charlotte poire : bavaroise à la pulpe de poire, ses poires pochées au sirop et son biscuit cuillère.

Méli-mélo : compotée de fraise framboise, mousse au chocolat blanc et de son boudoir.

L'éventail : bavaroise vanille avec son coulis de fruits rouges sur son lit de génoise.

L'exotique : mousse à la pulpe de passion, mangue, noix de coco avec sa compotée de mangue et de pomme poêlée au beurre et confit au miel et flambé au rhum sur son lit de génoise.

La forêt noire : génoise au chocolat avec sa crème chantilly, ses griottes amaréna et sa robe de frou-frou au chocolat noir.

Le verger : bavaroise poire, avec son coulis de fruit pêche blanche et ses fruits du verger « poire, framboise, abricot, pêche, » sur son lit de génoise.

Le rouge gorge : mousse cassis et son coulis fruits rouges

Le Bolivie : bavaroise café praliné et son crémeux praliné amande noisette.



Fromages à l'Assiette (3 choix)

Fromages au Buffet (6 choix)

- Brie de Meaux	Cœur de Neufchâtel	Cheddar
- Chèvre Ste Maure	Crottins de Chavignol	Gouda
- Chèvre Valençay	Poulligny Saint Pierre	Laguiole
- Chèvre Selles sur Cher	Tome des Bauges	Mimolette
- St Nectaire	Chabichou	Morbier
- Reblochon	Banon	Petit Bethmale
- Pont l'Evêque	Picodon	Salers
- Comté	Rocamadour	Bleu d'Auvergne
- Cantal	Saveur du Maquis	Stilton
- Roquefort	Taupinière Charentaise	
- Fourme d'Ambert	Tome de Chèvre	
- Boulette d'Avesnes	Coulommiers	
- Munster	Saint Félicien	
- Brillât Savarin	Saint Marcellin	
- Chaource	Casanu à la Châtaigne	
- Crottins de Chavignol	Curé Nantais	
- Tome de Savoie	Epoisse	
- Maroilles	Langres	
- Ossau Iraty	Livarot	
- Camembert	Mont d'Or	
- Rollot Picard	Abondance	
- Beaufort	Appenzeller	

Liste des Garnitures 2 Garnitures à choisir dans la liste

Gratin de Pommes de Terre Façon Sarladaise
Gratin Dauphinois Individuel
Ecrasé de Pomme de Terre Vitelotte
Purée de Patates Douces à la crème
Embeurrée de Pommes de Terre Truffée
Pommes de Terre Anna
Brochette de Grenailles Rôties

Tomates Grappes Confités
Fagot de Haricots Verts Lardé
Légumes Confités en Puits de Courgettes
Tian de Légumes au Thym
Flan de Courgettes
Flan aux Morilles

Tatin à l'Oignon Confit
Tatin à la Tomate Confitée
Tatin aux Endives
Tartelette Carottes en Rosace et Poireaux
Risotto Crémeux aux Champignons
Carottes ou Courgettes Tournées Vapeur

Liste des Pauses Glacées En option à 2€50

- Sorbet Pomme Calvados
- Sorbet Poire Eau de Vie Poire
- Sorbet Griotte Liqueur de Griotte
- Granité au Champagne
- Sorbet Citron Vodka
- Sorbet Melon Vodka Melon
- Sorbet Ananas et Rhum Blanc
- Sorbet Framboise Eau de Vie de Framboise
- Sorbet Mirabelle Eau de Vie Mirabelle
- Sorbet Prune Eau de Vie de Prune
- Sorbet Mandarine et Mandarine Impériale