

MENUS MARIAGES 2015/2016

**3 Menus possible 80,90 et 100 € ttc
Menu enfant (- 12 ans) 25 € ttc**

- **La Salle est comprise dans le prix du menu à partir de 100 personnes**

(en dessous de 100 personnes une participation de 25 € par personne manquante est demandée. A noter que les enfants sont pris en compte pour moitié)

- **les tables les chaises Napoléon la vaisselle le nappage les serviettes sont inclus dans le prix**
- **Le vin sélection « Villa Cyriel » Rouge rosé et blanc les softs les eaux plate et gazeuse (à discrétion) sont inclus également dans le prix des 3 menus,**

N'est pas compris:

- **La pièce montée ou gâteau nous pouvons la fournir à partir de 6,50€ par personne ou vous pouvez la fournir dans ce cas là un montant de 1,50€ par personne vous sera facturé.**
- **Le Champagne nous pouvons le fournir à partir de 45€ par bouteille ou vous pouvez le fournir dans ce cas là un montant de 15€ par bouteille vous sera facturé.**
- **Le DJ ou Musiciens nous pouvons le fournir à partir de 600 € ou vous pouvez le fournir dans ce cas là un montant de 300 € pour la location du son et de la lumière vous sera facturé.**
- **Le Prix est compris jusqu'à 2h du matin au delà un forfait de 350 € par heure supplémentaire vous sera facturée**

710B Route de la Vernéa **06390-CONTES-France**

tel +33 493790335 gsm +33617567900

siret 529 511 651 00018 Tva FR12 529 511 651

www.villa-cyriel.com

VILLA CYRIEL

Menu 80 € ttc

L'accueil des Mariés
Cocktail de bienvenue

-

Prélude gourmand sur la route fleurie
amuse 3 choix

TARTE FINE DE ROUGETS AUX LEGUMES DE PROVENCE ET DOUCEUR DE
BASILIC

OU

SALADE GOURMANDE AU FOIE GRAS ET MAGRET FUME
VINAIGRETTE A L'HUILE DE NOIX

OU

TARTARE DE CABILLAUD AU CITRON VERT ET TOMATES CONFITES ,LEGUMES
CROQUANTS ACIDULES

GRENADIN DE VEAU POELE ET CEPES
GRATIN DAUPHINOIS ET BOUQUETIERE DE LEGUMES

OU

TOURNEDOS DE GIGOT D'AGNEAU ET CRUMBLE DE LEGUMES
JUS COURT AU BALSAMIQUE

OU

FILET DE DORADE ROYALE ET TAGLIATELLES DE LEGUMES
RISOTTO FONDANT

DELICE DU MAITRE FROMAGER

VILLA CYRIEL
MENU MARIAGE 90€

Menu buffet

L'accueil des Mariés
Cocktail de bienvenue

-

Prélude gourmand sur la route fleurie
amuse 3 choix

Buffet d'entrées

Cascade de melon et pastèque
Assortiment de charcuterie fines et ses condiments
Saumon bellevue et creme acidulée
Crevettes bouquets sauce cocktail
Taboulé au persil et legumes de du soleil
Rouge et blanc de tomate et mozzarella au basilic
Tarte fines aux pommes et chevre au miel
Salade d'agrumes et crabe a la coriandre
Tarte salée aux asperges et saumon
Bohemienne de legumes de provence

Plat chaud
servis a l'assiette

Medallions de lotte au lard fume et risotto fondant
bouquetiere de legumes ,sauce corail
ou
Piece de boeuf poelée et creme de girolles
delice de pomme de terre au comté et fagots d'haricots verts
ou
Supreme de pintade farçies aux champignons des bois
gratin dauphinois et legumes de saison

Le delice du maitre fromager

VILLA CYRIEL

Menu mariage 100€

L'accueil des Mariés

Cocktail de bienvenue

-

Prélude gourmand sur la route fleurie

amuse 3 choix

Tartare de saint jacques au citron vert
mousseline d'avocat a l'estragon

feuilleté de foie gras aux champignons des bois
delice de porto

trou normand

Filet de turbot et son emulsion de cerfeuil anisé
tagliatelles de legumes et risotto aux tomates confites

brillat savarin et doucette nantaise au fruit du mendiant

Menu mariage 100€

L'accueil des Mariés

Cocktail de bienvenue

-

Prélude gourmand sur la route fleurie

amuse 3 choix

foie gras de canard mi cuit et chutney de figues
douce nantaise, pain aux fruits et noix

Filet saint pierre roti et compotée de poireaux
sauce champagne

trou normand

Filet de boeuf et veau poelé aux morilles
gratin dauphinois et meli melo de legumes de saison

Brie de meaux fermier au saveur de truffes
sucrine a l'huile de noix

VILLA CYRIEL

Menus enfants 25 €

Assiette de charcuterie

Jambon cru, saucisson; tomates; salade

Ou

Tomate mozzarella

Steak haché, frites

Ou

Nugget 's frites

Glaces : 1 boule vanille 1 boule chocolat

OPTION POSSIBLE

Carte des desserts

A l'assiette 6 €

Pannacotta aux fruits rouges

Carpaccio d'ananas et son cœur collant au chocolat

Nougat glacé et ses fruits rouges (fraises, framboises)

Buffet dessert

Buffet de desserts prestige	20€
Fontaine de chocolat	8 €
Fontaine de chocolat + Verrines	10 €
Mousses chocolat & framboises, pannacotta aux fruits rouges Crème brûlée	
Fontaine + macarons 2p.	12 €
Pièce montée en macarons 3p.	9 €

710B Route de la Vernéa **06390-CONTES-France**

tel +33 493790335 gsm +33617567900

siret 529 511 651 00018 Tva FR12 529 511 651

www.villa-cyriel.com