

Les Salons de la Tourelle

FORMULE MARIAGE 115 €

Tout compris* - A partir de 50 adultes

*Inclus : la salle, le traiteur, l'habillage des chaises, le DJ, le fleuriste et le photographe

Salle Michelet

110 personnes



Salle Tourelle

80 personnes



Menu

Cocktail à volonté - 1h30

Soupe Champenoise, Punch et Soft
(Coca-Cola, Jus, Eaux)

6 Canapés, 2 Cassolettes, et 2 Verrines
par personne

Entrée

Terrine forestière aux pépites de foie gras
Servie avec toasts tièdes

Ou

Tartare de duo de saumon fumé et frais
Emulsion de crème balsamique et son blini

Ou

Cassolette de poissons

Sur lit de légumes de printemps sauce safran

Plat

Rôti de veau saveur des bois

Tomate aux fines herbes et son flan de charlottes

Ou

Rosace de magret de canard, sauce champignons

Tomate provençale et gratin Dauphinois

Ou

Filet de bar sur lit de légumes, sauce romarin

Riz sauvage et tomate rôtie

Fromage

Assiette des délices de France sur lit
de verdure

Brie, Fourme d'Ambert et chèvre

Dessert

Gâteau

Ou

Pièce Montée

Vins

A discrétion

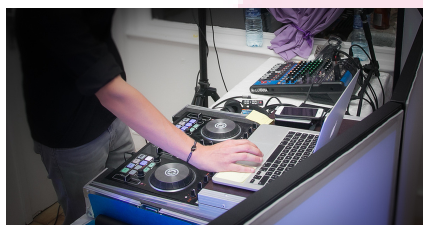
Vin blanc : Chevalier Alexis

Lichine

Vin rouge : Chateau Les Petits

Ardouins

DJ



Toujours à l'écoute et présent toute
la soirée pour un mariage qui vous
ressemble.

Photographe



Un accompagnement tout au long de la
journée : de la préparation de la mariée à
la pièce montée.

- Un album de 50 photos (18x24cm)

- Un agrandissement

Photos visibles le soir même et Service
internet

Fleuriste



Centres de table floraux à votre
image : alliant originalité,
romantisme et magie