



La CrespINETTE



LOCATION DE SALLES + MENUS (Buffets froids, Menus traditionnels, plats uniques) + BOISSONS

TARIFS DES LOCATIONS DE SALLES

SALLE 1 (70 PERSONNES) : 300€

SALLE 2 (40 PERSONNES) : 200€

LES FORMULES BOISSONS ET SERVICES :

FORMULE N°1 : 16.00€/PERS

2 apéritifs au choix + biscuits salés
1/4 de vin (blanc, rouge ou rosé) ou 1 bière,
eau plate, eau gazeuse, sodas, jus de fruits
et le café en fin de repas.

Nappage et serviettes
(large choix de coloris à définir ensemble)
Chaîne HIFI à disposition

Notre équipe pour le service en salle,
prestation de 7h00

FORMULE N°2 : 11.00€/PERS

1 apéritif au choix + biscuits salés
1/4 de vin (blanc, rouge ou rosé) ou 1 bière,
eau plate, eau gazeuse, sodas, jus de fruits
et le café en fin de repas.

Nappage et serviettes
(large choix de coloris à définir ensemble)
Chaîne HIFI à disposition

Notre équipe pour le service en salle,
prestation de 3h00

FORMULE POUR LES ASSOCIATIONS

Menu à **15.00€** / pers (à définir ensemble)

Formule boisson à **12.00€** /pers avec 1 apéritif

50% sur le prix initial de la location de la salle

Prestation de 6h00

Nos Formules

Locations de salles + Repas

LES BUFFETS FROIDS

16.00€/PERS

Première partie :

Tomate au thon

Cascade charcuteries

(jambon blanc, rosette, salami, roulade)

Terrine et pâté, Oeufs mimosas

Oreillon de pêche au crabe

*Carottes rapées, tomates, betteraves rouges, concombres,
macédoines de légumes, Coleslaw, haricots vert en salade*

Deuxième partie :

Rôti de porc, Emincé de poulet

*Taboulé, 2 variétés de salade de riz, 2 variétés de salade de
pâtes et 2 variétés de salade de pomme de terre.*

Sauces et condiments

(Certains produits peuvent varier suivant la saison)

22.00€/PERS

Tous les produits du buffet à 16.00€

+

Saumon en Bellevue

Jambon blanc aux asperges

Jambon sec de montagne

Rôti de Boeuf

(en deux parties également)

FORMULE PLAT UNIQUE

Couscous royal : 14.00€ / pers
(merguez, boulette d'agneau et poulet)

Paëlla : 13.00€ / pers

Choucroute : 13.00€ / pers

Cassoulet : 13.00€ / pers

Tartiflette : 12.00€ / pers

Bar à pâtes en libre service : 14.00€ / pers
(bolognaise, carbonara, saumon)

Menu Traditionnel

LES POTAGES

1,50€ / pers
Velouté aux asperges
Velouté Dubary
Douceur d'épinards
Crème de Volaille
Velouté potager
Soupe de Tomate
Crème de Potiron

LES ENTRÉES FROIDES

Assiette gourmande du Périgord : 10.00€
(Copeaux de foie gras, magret fumé, gésier confit)
Langue Lucullus maison : 10.00€
Tranche de foie gras au pain d'épices : 10.00€
Assiette Océane : 9.00€
(Saumon fumé, saumon rose, gambas, crevettes)
Roulé de saumon fumé aux fines herbes
et tagliatelles : 8.00€
Jambon de montagne et melon : 8.00€
Assiette anglaise : 8.00€
Lucullus de saumon maison : 10.00€
Brioche de chèvre et jambon : 8.00€

LES ENTRÉE CHAUDES

Croustade de volaille façon suprême : 8.00€
Aumônière de Saint Jacques : 9.00€
Cassolette de fruits de mer : 8.00€
Feuilleté de canard fumé : 9.00€
Feuilleté de poisson à la crème : 8.00€
Rouleau de saumon aux asperges : 9.00€
Brioche surprise (œuf poché au Maroilles) : 8.00€
Flamiche au Maroilles : 8.00€

LE TROU NORMAND

Sorbet poire, pomme, citron, violette, ananas, mandarine,
fruits de la passion ou glace chocolat menthe
1.50€ / pers Avec alcool
1.20€ / pers Sans alcool
(ou alcool fourni par vos soins)

LES PLATS

à partir de 9.00€

Pièce du boucher grillée : 11.00€
Rôti de dinde aux champignons : 10.00€
Suprême de pintadeau : 9.00€
Cuisse de canard confite : 9.00€
Magret de canard : 10.00€
Filet Mignon de Porc : 9.00€
Rôti de carré de veau Choisy : 10.00€
Blanquette de Veau à l'ancienne : 9.00€
Carbonade de Boeuf à la flamande : 9.00€
Boeuf Bourguignon : 9.00€
Waterzoï de volaille : 9.00€
Poisson rôti : 10.00€

Garnitures :
(1 féculent et 2 légumes)

Galettes de pommes de terre
Pommes de terre reconstituée
(nature, au Maroilles, aux lardons)
Pommes de terre fleurette
Gratin dauphinois
Pomme grenaille
Fagot de Haricots verts
Poêlée de légumes de saisons
Tomate rôtie
Flan de courgettes
Ratatouille
Choux fleur au gratin

LE FROMAGE

Plateau de Fromage : 2.80€ / pers
Toast chaud au Maroilles et salade : 3.10€ /pers
Brick de chèvre chaude à l'ananas et salade : 3.10€ / pers

LES GATEAUX

Charlotte maison : 2.80€ la part
Chocolat, Fruits rouges, Poire,
Poire-Chocolat (au choix)

Formule Apéritif

FORMULE À 5.00€ / PERS

7 variétés de toasts/pers
Navettes (jambon, fromage)
Wraps au thon
Canapé toast (saumon, fromage)
Mini Hamburger au pâté
Min sandwiches à la dinde

FORMULE À 8.00€ / PERS

11 variétés de toasts/pers
Toasts de la formule à 5.00€ +
Flamiche au Maroilles
Pizza
Feuilleté saucisse
Verrine salée

FORMULE DINATOIRE

À 11.00€ / PERS
L'ensemble des 2 formules
+
Pâtisseries
Mignardises sucrées
Macarons