



Madame, Mademoiselle, Monsieur,

Vous êtes venus vers nous afin de nous confier l'organisation de votre mariage et nous vous en remercions.

Sachez que notre équipe et nous-mêmes ferons le maximum pour que cette journée unique soit réussie.

Mais afin que rien ne soit laissé au hasard, voici quelques réponses à vos attentes :

Vous allez découvrir quelques menus ci-après : rien n'est figé, il est tout à fait possible d'inter changer les plats, d'ailleurs chacun est évalué individuellement, ce qui vous donne de suite l'incidence sur le prix total.

Quant au dessert, vous pouvez choisir deux, voire trois desserts dans la liste proposée, et au découpage chacun des convives pourra se régaler d'un dessert varié.

Les prix indiqués sur cette plaquette sont nets et englobent :

- la TVA
- la prestation service assurée par du personnel qualifié
- La mise en place de la table, et bien entendu le nettoyage de la salle
- Les frais de SACEM

En aucun cas vous n'avez la possibilité de fournir les boissons.

Nous restons très raisonnables sur le rapport qualité prix proposé et afin de déterminer votre choix, nous mettons des échantillons à votre disposition. Seules les boissons consommées sont facturées et nous restons très vigilants de façon à ne pas ouvrir des bouteilles à tord.

L'animation si vous en souhaitez une est à votre charge. Elle peut être assurée par un membre de la fête ou confiée à un animateur extérieur. Nous l'interrogeons en début de soirée afin de coordonner le déroulement.

Le plan de table (généralement table ronde de 8 à 10 personnes) pourra être défini ensemble. Vous devez ensuite nous préparer menus et cartons nominatifs que nous placerons sur les tables.

Il sera bon que vous nous donniez des indications de couleurs ou de thème si vous souhaitez que la décoration florale soit harmonieuse.





Un menu jeune convive proposé à 12 euros pourra être élaboré ensemble. Si le nombre d'enfants s'avère important, nous pouvons recourir à une baby sitter pour la soirée.

Vous êtes là pour faire la fête, nous en avons tout à fait conscience et sommes disposés à vous faire passer un moment inoubliable, toutefois toute détérioration sera à la charge des organisateurs. A ce titre il est fortement déconseillé de monter sur les chaises en cours d'animation.

L'heure de départ maximale souhaitée se situe à 4 h le dimanche matin et 2h30 pour les réceptions inférieures à 50 personnes.

La réservation n'est effective qu'après le versement des arrhes soit 300 euros, toutefois il est possible de poser une option sur une date et par téléphone.



Nos propositions

Acte Premier

Petite mise en bouche apéritive
2 euros

Velouté de cèpes, émulsion et julienne de jambon de montagne, croûtons grillés
6.50 euros

Dorade royale piquée d'ail confit, jus de poisson et petits légumes au pistou
13 euros

Filet mignon de porc mi fumé, crêpe de pomme de terre au bacon,
côtes et feuilles de blettes
12.50 euros

L'assiette de fromages d'Auvergne comprenant :
La fourme fermière de Philippe Pichon de Montfaucon
Les petits fromages de chèvre de Madame Huchet Saint Pierre sur Doux
Le petit rond de brebis de Monsieur Charreyre à Tence
Confiture de figues, et pain grillé aux céréales
7 euros

Le dessert préféré des mariés
Les mignardises :
(Tuile dentelle aux myrtilles, truffe au chocolat noir
Pâtes de fruits du moment, petits fours secs, fruits frais)
9 euros

Ce menu est servi pour 50 euros prix net



Nos propositions

Deuxième Acte

Petite mise en bouche apéritive

2 euros

Opéra de charcuteries de saint bonnet et mousse de foie de canard, caramel aux fruits secs

9 euros

Bar en croûte d'ail, pignons de pins, zestes de citrons, royale de champignons

12.50 euros

Civet de canard fermier au porto, tagliatelles aux dés de foie gras, quelques légumes de saison

12.50 euros

L'assiette de fromages d'Auvergne

7 euros

Le dessert préféré des mariés

Les mignardises

9 euros

Ce menu est servi pour 52 euros prix net.



Nos propositions

Troisième Acte

Petite mise en bouche apéritive
2 euros

Saumon mi-cuit et mariné aux lentilles vertes du Puy, vinaigrette aux herbes fraîches
9 euros

Cassollette d'escargots de Grazac à la crème d'orties, écume et croustillant à l'ail doux
12 euros

Roulade de veau mijoté longuement nappée d'une blanquette forestière, petits boudins
blancs
cassollette de légumes de saison au beurre noisette
15 euros

L'assiette de fromages d'Auvergne
7 euros

Le dessert préféré des mariés
Les mignardises
9 euros

Ce menu est servi pour 54 euros prix net



Nos propositions

Quatrième Acte

Petite mise en bouche apéritive
2 euros

Terrine de légumes confits au fromage de chèvre de Rochepaule et ventrèche
8 euros

Tronçon de cabillaud en croûte de fourme d'Yssingeaux,
pomme de terre écrasée à la fourchette
14 euros

Suprême de pintade fermière à l'orange et aux châtaignes,
Légumes de saison au beurre demi-sel
15 euros

L'assiette de fromages d'Auvergne
7 euros

Le dessert préféré des mariés
Les mignardises
9 euros

Ce menu est servi pour 55 euros prix net



Nos propositions

Cinquième Acte

Petite mise en bouche apéritive

2 euros

Marbré de foie gras de canard au jambon cru, pain toasté au sirop d'érable

15 euros

Pavé de sandre rôti à la plancha, fondue de jeunes pousses d'épinards au beurre demi-sel,
velouté au champagne

Ou

Gratinée bourgeoise : quenelle de volaille, ris de veau et cèpes secs nappés d'une sauce
suprême puis gratinée

16 euros

Paleron de bœuf braisé, jus au Saint Joseph, tarte fondante de carotte au cumin,
Quelques légumes frais

16.50 euros

L'assiette de fromages d'Auvergne

7 euros

Le dessert préféré des mariés

Les mignardises

9 euros

Ce menu est servi pour 65 euros prix net



Les desserts préférés des Mariés

La pièce montée (dessert unique ou partagée avec d'autres desserts, nous adaptons le nombre de choux)

La feuilletine au chocolat

La forêt noire (aux fraises, aux framboises, ou aux écorces d'oranges confites)

Le fondant chocolat pistache

Le noisette choc : mousse légère au chocolat au lait, dacquoise noisette et crémeux chocolat noir

Le jivara citron : mousse légère au chocolat au lait, mousse au fromage blanc, miel et citron

Le martiniquais (génoise punchée au rhum, mousseline vanille et fruits frais)

Le coco des îles : mousse pulpe coco et banane, riz soufflé, cœur de cassis

Le Mont Felletin aux myrtilles

Le fraisier, le framboisier

La bavaroise framboise, mousse chocolat ivoire, et coulis de framboise

La douceur fruitée (croquant coco, confit de fraises et mousse agrumes)

La tarte aux poires, chicorée caramel (avec crème chiboust)

Le millefeuille aux pistaches grillées et griotte

L'édelweiss (millefeuille avec gelée de framboise, chantilly et fruits confits)

Le Savarin au rhum et fruits frais

Le brownie aux noix, caramel fondant et café

Le crumble aux pêches de vigne (pâte sablée, crème d'amande, pêche de vigne et crumble)

La tatin aux pommes, cœur moelleux à la vanille, sablé breton au beurre salé

Le fruité feuilleté (feuilletage, fruits frais, crème mousseline, gelée passion)

Le vacherin glacé à la verveine du Velay

Le vacherin glacé nougat framboise

Le soufflé glacé au grand marnier

Le carapomme (glace caramel au beurre salé, sorbet pomme, pommes flambées)

L'omelette Norvégienne

Les salades de fruits du moment



Notre proposition « Boissons »

Notre carte des vins pourra être consultée sur place, mais nous pouvons aussi faire une proposition personnalisée en fonction de votre menu, vos envies et votre budget.

Une première idée :

- Un Côtes du Rhône blanc Pierre Solaire « Dauvergne Ranvier » ou un Côtes de Gascogne Premières Grives « Domaine du Tariquet » ou un Costières de Nîmes blanc Château Mas Neuf 20 euros la bouteille, une bouteille pour 3 soit 6.66 euros
- Un Côtes du Rhône Belleruche « Maison Chapoutier » ou un Morgon Montillets « Aurélien Barge » ou un Bordeaux supérieur Brun d'Espagne, 20 euros la bouteille, une bouteille pour 4 personnes soit 5 euros
- Un Champagne massé pour 5 personnes 46 euros la bouteille, une bouteille pour 5 personnes soit 9.20 euros

Total par convive 20.86 euros

Le dessert peu également être accompagné d'un verre de Beaumes de Venise, Coteau du Layon, Viognier vendanges tardives, Gewurztraminer vendanges tardives pour les desserts fruités

Ou

Rasteau doux naturel, Maury, Banyuls pour les desserts à base de chocolat.



Place aux champignons, 43 290 Saint Bonnet le froid



Tél. : 04 71 59 96 09, Télécopie : 04 71 59 98 75
Mail : contact@restaurant-chatelard.com
Site : www.restaurant-chatelard.com

Site A 220 227 720 000 12