



RESTAURANT & MINI-GOLF

NOS PRESTATIONS POUR VOS ÉVÉNEMENTS



MARIAGE • ANNIVERSAIRE • BAPTÊME • REPAS FIN D'ANNÉE •
REPAS D'ENTREPRISE • DÉPART À LA RETRAITE VIN D'HONNEUR •
COMMUNION • SÉMINAIRE • POST OBSÈQUES

SÉMINAIRE - RÉUNION



Mise à disposition de la salle - Journée
(à partir de 7h jusque 18h)

120€

Vidéo projecteur, tableau Veleda,
paperboard

15 €

Prestation matin

Accueil : café ou thé
(thermos de café supplémentaire 10 €)



3 € /pers.

Formule :

- Café ou thé
- Mini-viennoiseries (x3)
- Jus de fruits
- Eau minérale
- Fruits frais



15 € / pers.

Possibilité d'avoir un plateau repas froid
pendant la réunion



18 € / pers.

Autres prestations :

Cérémonie post-obsèques

Accueil :

- Café, thé, jus de fruits
- Brioches et viennoiseries



15 € / pers.

À partir de 20 personnes pour une durée maximum de 2h

NOS APÉRITIFS



Nos formules* :

(servi à discrétion durant toute la durée de l'apéritif, env. 1h et 2h pour vin d'honneur)

- **TRADITIONNELLE :** 9 € / pers.
À base de Mousseux de qualité et sa crème de Mirabelle
- **CHAMPENOISE :** 15 € / pers.
Champagne Collard Mercier

** possibilité d'apporter votre champagne, 12 € du bouchon.*

• NOS BOISSONS :

Eau plate ou eau pétillante
Jus de fruits 1l
Fût de Bière (*Jupiler*)



4,50 € la bouteille
6 € la bouteille
75 € les 5 litres

• NOS AMUSES BOUCHES :

Il faut compter environ 5 pièces par personne pour un apéritif d'1h et entre 10 et 15 pièces pour un vin d'honneur

Canapé ou pain bébé	1,50 € pièce
Salé chaud (<i>pizza, feuilleté, saucisse</i>)	1,50 € pièce
Verrine (<i>guacamole et crevettes ou lentilles et foie gras</i>)	2,80 € pièce
Pain Surprise (<i>environ 40 pièces</i>)	50 €
Caille rôtie sur lit de purée à la truffe	3,50€ pièce
Mini wrap (<i>saumon fumé ou jambon</i>)	1,50 € pièce

NOS MENUS

MENU à 35 €

Entrée

Tartine briochée
aux rillettes de la mer
et ses pickles d'oignons

ou

Œuf 64°,
velouté de champignons,
lard et croutons

ou

Avocat végétal, guacamole
et ses jeunes pousses

Plat

Suprême de volaille
et sa crème de foie gras

ou

Filet mignon de porc
en cuisson inversée

ou

Médaille de veau servi rosé

Dessert

Assiette gourmande

ou

autre dessert

MENU à 40 €

Entrée

Œuf 64°, crème de morilles
et dés de foie gras

ou

Pot au feu de bœuf, jus corsé
et son foie gras poêlé

ou

Feuilleté aux escargots
à la crème d'ail

Plat

Paleron de veau
cuit en basse température

ou

Risotto aux gambas,
mascarpone et parmesan

ou

Pluma de porc ibérique
(*tendre en fondant*)

Dessert

Assiette gourmande

ou

autre dessert

*À partir de 20 personnes dans votre menu, vous pouvez choisir
jusqu'à 2 entrées et 2 plats maximum. Ce choix doit impérativement
être fait 10 jours avant la date prévue.*



MENU à 48 €

Entrée

Foie gras mi-cuit au Gewurtraminer

ou

Tartare de saumon et Saint Jacques, dés de mangue

ou

Briochette au ris de veau et pleurotes

Plat

Fondant de volaille farci aux morilles

ou

Dos de cabillaud sauce champagne (*selon arrivage*)

ou

Entrecôte de veau en cuisson inversée

Dessert

Assiette gourmande

ou

autre dessert

NOS MENUS

MENU à 60 €

Entrée

Une entrée froide
et
Une entrée chaude

Plat

Un plat au choix et ses 3 garnitures

Duo de fromages et salade

Dessert

Assiette gourmande

—
autre dessert



Possibilité d'avoir en plus dans votre menu:

-un grand plateau de fromages minimum 10 sortes (6€/ pers.)

-1 fromage (2,50€/ pers.)

-2 fromages (4€/ pers.)

Nos plats uniques

Minimum 20 personnes (*adultes*)

- Couscous Royal
- Paella
- Choucroute

22 € / pers.

24€ / pers.

22 € / pers.

Desserts

- Gâteau d'anniversaire
- Pièce montée ou wedding cake

7,50 € / pers.

9 € / pers.

LES BUFFETS

À partir de 20 adultes minimum / À commander 72h à l'avance
(accompagnement : sauces, condiments et pommes chips)

Le buffet gourmand à 37 €

- 1/2 œuf mimosa
- 2 viandes + charcuterie variée
- 2 salades composées + crudités
- Poisson froid ou jambon chaud
- 3 fromages et salade panachée
- Dessert

Propositions et suggestions

Les salades :

- Salade de riz
- Taboulé au poulet
- Salade de choux, comté, jambon
- Piémontaise
- Salade Exotique (*ananas, crevettes*)
- Crudités Variées (*carotte, tomate, céleri, betterave*)

Les viandes :

- Cuisse de poulet
- Rôti de porc
- Rosbeef
- Charcuterie (*jambon de Parme, rosette, terrine, rillettes*)

Fromages :

- Brie de la maison Dongé
- Comté
- Munster

Supplément pour une pièce montée
(en remplacement de l'assiette gourmande)
6,50€ / pers.

Trou Lorrain
ou Trou Champenois **4,50€**

Soupe à l'oignon
+ mini viennoiseries **5€ / pers.**

LOCATION

- Table ronde (8 pers.) 15 €
- Nappe en tissus 16 €
- Serviette en tissus 3 €
- Housse de chaise 3 €

PRESTATION SUR MESURE

A partir de 00H00, heure supplémentaire facturée 50€ pour 1 serveur (minimum 2 serveurs.)

À partir de 20 personnes pour votre menu, vous pouvez choisir jusqu'à 2 entrées et 2 plats maximum. Ce choix doit impérativement être fait 10 jours avant la date prévue.

Un acompte de 15 € par personne sera demandé le jour de la réservation.

Toute annulation de la part d'un invité 48h avant la date verra son repas facturé.

NOUS TROUVER :

2, allée des Cévennes - 55000 BAR-LE-DUC

NOUS CONTACTER :

Tél. : 03 29 70 74 31

Mail : oclubgourmand@gmail.com

NOUS SUIVRE :



www.oclubgourmand.fr