



Pour accompagner votre vin d'honneur

En complément des Menus Un été en Toscane, Saveurs des Terroirs et de la Farandole gourmande en buffet

Prévoir 5 à 8 pièces pour un cocktail de 1 à 2 h, 8 à 12 pièces s'il se prolonge.

Cocktail **Traditionnel**

7,65 € par convive

Crème brûlée d'asperges

Navette de pain lait jambon et Comté

Croque tomate confite et mozzarella

1 pain surprise de 20 pièces

1 verrine petit pois à la menthe fraîche

Cocktail **Prestige** 15,90 € par convive

Mousse d'avocat aux poivrons confits

Velouté de carottes à l'anis

Cuillère chinoise

Croque tomate confite et mozzarella

Mini foie gras poêlé

Cassolette d'escargots à la crème de ciboulette

Pétoncles sauce huître

Pain au lait jambon cru

Pain au lait saumon fumé

Boissons servies avec les cocktails

Kir blanc de blanc (Café de Paris) et ses liqueurs, 1 bouteille pour 4 personnes

Jus de fruits - Coca-Cola, 1 bouteille pour 10 personnes

Découvrez notre Animation PLANCHA 6 € par convive, 3 pièces par personne, hors boissons

Bœuf à l'huile de sésame Saint-Jacques à l'huile de vanille Porc au soja Gambas sur lit de poivron anisé

Volaille au curry Thon au balsamique

Magret au miel d'épices Saumon à l'huile d'olive et aux herbes

Escalope de foie gras poêlé

Cocktail **Tentation** 11,20 € par convive

Bavarois tropical

Mini galette de courgette

Verrine de crème homardine

Pain au lait au saumon fumé

Cassolette de soupe de moules safranées

Thon grillé à la provençale

Canapé de foie gras et confiture d'oignons

Feuilleté d'escargot







47,75 € par convive, hors boissons

Hors d'œuvre fraîcheur

Salade printanière

Haricots, pois gourmands, asperges, carottes, girolles et petits pois

Salade de tomate basilic et feta

Floralies de légumes d'été

Salade de melon au Monbazillac

La charcuterie

Jambon cru Serrano

Rosette

Terrine de campagne

Face à la mer...

Mousseline de rascasse en chaud et froid Cassolette de fruits de mer provençale

À déguster chaud

Cuisse de canard confite et son jus réduit aux agrumes, gratin dauphinois

OU

Mignon de porc à la chapelure de pain d'épice, sauce aigre douce et ses légumes provençaux

OU

Saumon rôti à l'unilatéral sauce badiane et son risotto au parmesan

OU

Filet de daurade royale sous sa viennoise, sauce au vin blanc et légumes d'été rôtis

Du côté du fromager

Buffet de fromages secs

0

Fromage blanc à la crème

Les gourmandises

Corbeille de fruits

Gâteau des Mariés

Buffet de desserts (sup. 7,20 €)





La formule SPÉCIAL GASTRO'NOCE

62,65 € par convive

Pour votre VIN D'HONNEUR

Apéritif COCKTAIL - 8 pièces

Bavarois tropical
Mini galette de courgette
Verrine de crème homardine
Pain au lait au saumon fumé
Cassolette de soupe de moules safranées
Thon grillé à la provençale
Canapé de foie gras et confiture d'oignons
Feuilleté d'escargot





Animation PLANCHA - 2 pièces

Bœuf à l'huile de sésame
Porc au soja
Volaille au curry
Magret au miel d'épices
Escalope de foie gras poêlé
Saint-Jacques à l'huile de vanille
Gambas sur lit de poivron anisé
Thon au balsamique
Saumon à l'huile d'olive et aux herbes

Boissons d'accompagnement

Kir blanc de blanc (Café de Paris) et ses liqueurs, 1 bouteille pour 4 personnes Jus de fruits - Coca-Cola, 1 bouteille pour 10 personnes





Pour votre REPAS, hors boissons

Amuse-bouche

Poularde aux morilles, façon Michel Chemarin et son riz sauvage

ou

Croustade de pigeon aux choux confits, sauce au foie gras et gratin dauphinois

ou

Filet de boeuf poêlé sauce aux cèpes,

jardinière de légumes d'été et tomate cerise confite

ou

Dos de bar poêlé sauce au poivre, façon Tante Yvonne,

au fenouil braisé à la provençale

OU

Gigotin de lotte bardé sauce terre et mer,

tian de légumes

Fromage sec ou Fromage blanc à la crème

Gâteau des Mariés et Buffet de desserts



Le BRUNCH du lendemain

20,60 € par convive, livré et installé Avec pain. Sans boissons, ni service.

Café, Thé

Jus d'orange, Mini-viennoiseries

Assortiments de trois charcuteries

Crudités variées

Assortiment de fromages secs

Salade de fruits



15,45 € par convive, à emporter Sans boissons, ni service, ni pain

Crudités variées avec vinaigrette Assortiment de trois charcuteries

Viandes froides : Rôti de bœuf, Poulet, Rôti de veau

Mayonnaise et cornichons

Assortiment de fromages secs

Tarte aux pommes



Menu Un été en Toscane

53 € par convive, hors boissons

Bouchée de saumon mariné et queues d'écrevisses au gingembre

Salade Gastro'Dom

Suprême de volaille soufflé, viande de grison, foie gras sel, terrine de canard aux pistaches, magret fumé et sa salade aux noix

OL

Déclinaison autour du foie gras Crème brûlée, embeurré au magret fumé en terrine, verrine aux fruits du moment

ou

Contraste de homard et de légumes, vinaigrette de cresson à l'huile de noisette

OL

Saint-Jacques sur lit de petits légumes au fumet de crustacé, effeuillé de grillage



Suprême de volaille soufflé aux champignons forestiers, crème de cognac et risotto

ou

Noisette de veau poêlée sur sa polenta, jus réduit aux pleurotes et chips de pommes de terre ou

Magret de canard rôti sur peau au jus de mangue et purée de céleri

Fromage sec

OL

Fromage blanc à la crème

Gâteau des Mariés Buffet de desserts (sup. 7,20 €)







Menu Saveurs des Terroirs

45,90 € par convive, hors boissons

Feuilleté de saumon et Saint-Jacques au cœur d'épinard, sauce badiane et crevettes

Bavaroise de chèvre et saumon mariné aux herbes, concassé de tomate au basilic ou

Terrine de lapereau aux écrevisses, pommes Granny Smith et son chutney

Cuisse de canard confite et son jus réduit aux agrumes, gratin dauphinois

ou

Mignon de porc à la chapelure de pain d'épice, sauce aigre douce et ses légumes provençaux ou

Veau Marengo aux petits oignons et champignons, gratin de macaronis revisité

ou

Saumon rôti à l'unilatéral sauce badiane et son risotto au parmesan

ou

Filet de daurade royale sous sa viennoise, sauce au vin blanc et légumes d'été rôtis

ou

Dos de cabillaud à l'huile d'olive et frivolité de légumes printaniers

Fromage sec

ou

Fromage blanc à la crème

Gâteau des Mariés Buffet de desserts (sup. 7,20 €)



Les gourmandises à la carte

Pièce montée des Mariés 4,75 € par convive

3 choux à la crème par personne

Fontaine de chocolat 3 € par convive

Brochette de fruits frais, guimauve, confiseries

Animation Crêpes ou Gaufre 4 € par convive

À garnir de sucre, Nutella, confiture



Parfums des Gâteaux des Mariés

Fraisier Crème pâtissière allégée, fraises

Tropique Bavaroise aux fruits, biscuit roulé framboise

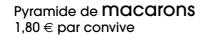
Royal Praliné croustillant, ganache, mousse au chocolat

Marquise Bavaroise caramel, morceaux de poires, crème brûlée

Framboisine Génoise, chantilly, framboises, copeaux de chocolat blanc

Charlotte poires chocolat Bavaroise poire, morceaux de poires, mousse au chocolat, biscuit cuillère

Charlotte framboises Bavaroise vanille, mousse à la framboise, framboises, biscuit cuillère



Macarons assortis

Pour 30 personnes minimum

Corbeille de fruits frais de saison 103 € la corbeille

Bananes, raisin, melon, pastèque, fraises, kiwis, ananas, pommes, poires, abricots, nectarines, pêches, au gré de la saison

Tous nos gâteaux sont réalisés par Cédric Cormorèche, pâtissier-chocolatier à Trévoux.





Détail du **Buffet de desserts**

Assortiments de verrines Assortiments de mini tartelettes Verrine de salade de fruits au thé vert Sucette de chocolat au lait et fruits exotiques Mini fondant caramel au beurre salé Panna Cotta fruits rouges



Pour régaler vos bambins et prestataires

Le buffet des Gones 17 € par petit convive

Mini croque-monsieur

Chips

Pilons de poulet

Mini pain au lait jambon et Comté

Mini quiche et mini pizza

Mousse au chocolat

Brochettes de bonbons, Smarties, guimauve

Pour votre Partenaire Sono 26,80 € par personne

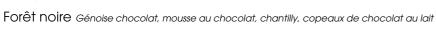
Repas concocté par le Chef, au gré du marché

Le repas des Gones 17 € par petit convive

Entrée au buffet ou Quiche lorraine Suprême de volaille à la crème Gratin dauphinois Dessert des mariés









La cave de Gastro'Dom pour agrémenter votre repas

Forfait 6 € par personne sans Champagne, 10,50 € par personne avec Champagne Brut Gastro'Dom (20 bouteilles) Base 100 personnes

Mâcon Cuvée Gastro'Dom (17 bouteilles)

Côtes du Rhône Cuvée Gastro'Dom (25 bouteilles)

Eaux plates (25 bouteilles)

Eaux gazeuses (25 bouteilles)

1 café par personne



Forfait de 10 € par personne, à discrétion Base 100 personnes

Viognier blanc
Saint-Joseph Larmes du Père
Eaux plates et gazeuses
Jus de fruits – Coca-Cola
Champagne Brut Gastro'Dom (sup. 3 €)
Champagne Thienot (sup. 5 €)

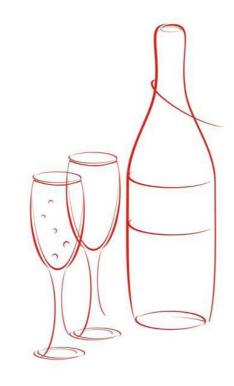
La carte des SOfts

Facturation à la bouteille ouverte

Eaux minérales (plates/gazeuses) : 2,30 €

Jus de fruits : 3 € la bouteille

Coca-Cola: 3 € la bouteille de 1.5 l







Conditions générales

Tous nos prix s'entendent TTC et appliquent la TVA en vigueur.

Prix établis sur la base de 100 personnes minimum.

Majoration de 10 % si moins de 100 personnes.

Pour les menus et buffet, sont compris :

- 10 h de service y compris rangement et trajet retour laboratoire à Quincieux (69650) avec 1 Serveur pour 30 personnes et 1 Chef Cuisinier.
- Au-delà des 10 h, il sera facturé 38 € de l'heure par employé restant, y compris les heures de rangement et de trajet retour jusqu'à notre laboratoire de Quincieux (69650).
- la vaisselle, le pain, le nappage et serviettes en tissu blanc et le café.

Supplément nappage non tissé: 1,80 €

Nous vous offrons, sans supplément la possibilité de monter une fontaine de champagne (champagne non compris).

Pour les cocktails, sont compris :

- le service
- les verres, le nappage et serviettes en papier
- les boissons

Si vous le souhaitez, nous pouvons réaliser la mise en place de votre mariage le vendredi après-midi – prix forfaitaire 250 € pour une vacation de 3h30 maximum – au-delà 38 € par heure supplémentaire.

Forfait déplacement

Au-delà de 100 km (aller/retour), il sera demandé un forfait de 300 € afin de couvrir les frais d'essence et de péage du personnel.

Cautions

- 200 € pour le nappage tissu laissé aux Mariés
- 200 € pour la mise à disposition des cafetières expresso

Les cautions seront restituées après vérification des nappes, serviettes et matériels.

Nos prix s'entendent hors : Tables et chaises • Structures de buffet • Décoration florale • Redevance susceptible d'être demandée par le lieu de réception

Dégustations

Les dégustations des plats s'effectueront avec votre Chargé Commercial, sur rendez-vous.

Les conditions de règlement vous seront remises lors de la signature du contrat.

Nos propositions ne sont pas exhaustives. Merci de nous consulter pour un devis personnalisé.



Mariage

Clés en main









Une salle privatisée

- Terrasse fleurie et ombragée
- Parking privatisé et sécurisé
- Capacité de 120 personnes
- Vue sur la terrasse
- Espace dansant

Une restauration de qualité

- Menus diversifiés à composer
- Fabrication maison
- Carte créée par le Chef Bernard Chemarin, élève de Paul Bocuse et Pierre Orsi
- Infrastructure sur place

L'hébergement de vos convives

- Hôtel de charme 3*** et Logis
- Bâtisse du 18e siècle
- Chambres confort et multimédia







5 Chemin Saint-Laurent 69650 Quincieux

Tél. **04 37 26 91 61 •** Fax 04 72 36 31 18 gastrodom@gastro-dom.fr www.gastro-dom.fr