

MADAM

MAISON GOBERTIER

« *Madam vous accueille pour l'organisation de vos évènements* » (Capacité Max 50 Pers.)

❖ NOS MENUS :

« *Affaires* » Entrée / Plat/ Dessert – 35€/pers

« *Belle Epoque* » Entrée / Plat / Dessert – 50€/pers

« *Madam* » Entrée / Poisson/ Viande/ Dessert - 70€/Pers

« *Menu Fêtes* » Entrée / Poisson / Dessert - 70€/Pers

*Servis de fin novembre à mi- janvier.

-Supplément fromages 5€ / Pers. –

❖ PIECES COCKTAIL :

9 pièces : 7 salées & 2 sucrées – 24€

12 pièces : 9 salées & 3 sucrées – 32€

15 pièces : 12 salées & 3 sucrées – 40€

❖ COCKTAILS :

Chartreuse Mule – 12€

Spritz Italicus – 12€

Americano – 12€

❖ BOISSONS :

Forfait Eau (1 bouteille / 4 pers.) – 5€

Forfait Soft (1 bouteille / 4 pers.) – 7€

Forfait Vins (2 verres / pers.) – 10€

❖ DROIT DE BOUCHON :

Vin – 10€ / bouteille

Champagne – 20€ / bouteille

Liquoreux – 30€ / bouteille

Choix de la formule, nombre définitif de convives, régimes particuliers et intolérances alimentaires à nous communiquer 7 jours à l'avance.
Un acompte de 30 % du montant total sera demandé.

MENU AFFAIRES

Un choix unique pour l'ensemble des convives

Œuf parfait, crème de champignons, émulsion parmesan

Ou

Truite gravlax, salade de légumes croquants

Dos de Merlu, céleri comme un risotto, émulsion coquillages

Ou

Suprême de volaille, potimarron confit et sa mousseline, jus court

Confit de pommes et marrons, chantilly crème de marrons

Ou

Entremet tout chocolat

MENU BELLE-EPOQUE

Un choix unique pour l'ensemble des convives

Ravioles d'oignons doux et d'artichauts, émulsion tartuffon

Ou

Terrine de canard et foie gras, salade de jeunes pousses, vinaigrette framboise

Quasi de Veau, pommes fondantes farcies aux champignons, jus noisettes

Ou

Pavé de Saumon, brocolis en deux textures, émulsion au poivre sansho

Tarte fine à la mousse de fromage blanc, compotée d'agrumes

Ou

Mille-Feuille à la crème de noisettes

MENU MADAM

Truite fumée, concombre grillé, gelée de pommes,
crème montée aneth et sarrazin torréfié

Lieu Noir d'Ecosse

Quasi de veau, mille feuilles de légumes racines,
jus réduit

Comme un citron

MENU FÊTES

Foie gras de canard au vin chaud, poire et chutney
d'oignons rouges

Boudin au homard à la nage d'oranges,
compression d'épinards

Forêt Noire

séminaires & groupes



MADAM
MAISON GOBERTIER

« *Donnez-vous rendez-vous chez Madam* »

❖ LOCATION DE SALLE :

Salle « <i>Grace Kelly</i> »	12m ²	180 € / Journée
Salle « <i>Coco Chanel</i> »	22m ²	400 € / Journée
Salle « <i>Joséphine Baker</i> »	28m ²	350 € / Journée
Salle « <i>Madonna</i> »	80m ²	850 € / Journée

A savoir : Eau plate et gazeuse mises à disposition /
vidéoprojecteur sur demande / PaperBoard.

❖ **SUPPLEMENTS GOURMANDS :**

Petits Déjeuners **10€**/Personne
(Boissons chaudes / Jus de fruits / Viennoiseries)

Pause Gourmande **8€**/Personne
(Cakes sucrés / Jus de fruits)

*Offre et Accompagnement sur mesure
Merci de prévenir des dernières modifications
minimum 48H à l'avance.*

MADAM

————— **MAISON GOBERTIER** —————