



Menus

Cocktails

Petits déjeuners



Réceptions

Buffets

Brunchs

Tous nos tarifs de menus sont présentés hors boisson
Minimum de commande de 10 convives
Confirmation du nombre de participants 15 jours avant l'évènement



Domaine de la Réserve
SARL Domaine de Coublanc (en cours d'immatriculation)
1532 Route d'Arcinges
71170 COUBLANC

Mail : contact@domainedelareserve.fr

Menu Convivial

À PARTIR DE 30 CONVIVES
DÉJEUNER OU DINER

PRIX : 32 €*

Entrée au choix

Buffet d'entrées avec 8 variétés

(carottes râpées, céleri rémoulade, pâté en croûte, champignons à la grecque, salade de pâtes, salade verte, salade de lentilles, macédoine de légumes)

Plat au choix

Paella royale
ou Couscous royal
ou Choucroute

Fromages au choix

Supplément 3€ / pers.

Plateau de fromages secs et blancs

Desserts

Buffet de desserts

(Tarte aux fruits, salade de fruits, verrines, mignardises)



Menu de fête

A PARTIR DE 10 CONVIVES
DÉJEUNER OU DINER

PRIX : 35 €*

Entrée au choix

Salade composée
ou Pâté en croute
ou Jambon persillé de Bourgogne
ou Terrine de légumes
ou Trio de verrines
ou Assiette exotique (nem, samossa, accras de morue)

Plat au choix * *

Cuisse de Pintade sauce forestière
Coq au vin
ou Escalope de poulet à la crème
ou Bœuf Bourguignon
ou Gratin de fruits de mer

Accompagnement au choix

Mini-Gratin dauphinois
Riz et légumes
Tagliatelles
Pommes de terre vapeur
Tomates à la Provençale

Fromages au choix

Supplément 3€ / pers.

Trio de fromages secs
ou Déclinaison de fromages
ou Fromage blanc au coulis de fruits

Desserts au choix

Coupe glacée avec fruits de saison
Dessert individuel ou gâteau à partager
Buffet de desserts***

(Tarte aux fruits, salade de fruits, verrines, mignardises)



(*) menu identique pour l'ensemble des convives, prix par personne , affichés hors boissons

(**) avec 1 accompagnement au choix

(***) uniquement pour les groupes de plus de 30 personnes



Menu de Gala

A PARTIR DE 10 CONVIVES
DÉJEUNER OU DINER

PRIX : 45 €*

Entrée au choix

Tatin au bloc de foie gras de canard et pommes
ou Pâté en croute Richelieu foie de volaille
ou Saumon farci tranché
ou Vol-au-vent d'escargots et champignons
ou Coquille Saint-Jacques gratinée
ou Crumble au fromage frais et tomates

Plat au choix * *

Fondant de pintade farci cèpes et bolets
ou Poulet à la crème et aux morilles
ou Caille farcie aux pommes caramélisées et raisins
ou Pavé de Boeuf charolais
ou Pavé de saumon sauce au beurre blanc ou oseille

Accompagnement au choix

Gratin de pommes de terre aux girolles
ou Déclinaison de légumes de saison
ou Purée de vitelotte ou de patates douces
ou Poêlée de champignons
ou Mélange de légumes oubliés
ou Riz
ou Fagots de légumes

Fromages au choix

Trio de fromages secs
ou Déclinaison de fromages
ou Fromage blanc au coulis de fruits

Desserts au choix

Coupe glacée 2 boules avec fruits de saison
ou Dessert individuel
ou gâteau à partager
ou Buffet de desserts***

(Tarte aux fruits, salade de fruits, verrines, mignardises)

(*) menu identique pour l'ensemble des convives, prix affichés hors boissons

(**) avec 2 accompagnements au choix

(***) Buffets uniquement pour les groupes de plus de 30 personnes





Cocktails salés

A PARTIR DE 12€

Simple

4 pièces par personne

12€*

Nems, samossas
+ Chips
+ Légumes apéritifs

Complet

6 pièces par personne

15€*

Feuilletés apéritifs
Mini-pâté en croute, Saucisson
+ Chips
+ Légumes apéritifs

Festif

8 pièces par personne

18€*

Canapés variés
Pain surprise
Mini-bouchées passion
+ Chips
+ Légumes apéritifs

Gala

10 pièces par personne

24€*

Canapés prestige
Navettes et mini-burger
Assortiment de mini-brochettes variées
+ Chips de légumes
+ Légumes apéritifs





Grand brunch

SERVICE BUFFET (DURÉE 3 HEURES)

PRIX: 20€*

Boissons chaudes

Café
Thé
Lait

Céréales

Blé soufflé au Miel
Muesli
Pétales Chocolat

Laitages

Yaourt
Fromage blanc

Lait froid

Pains, viennoiseries

Croissants
Pains au chocolat
Pain baguette
Pain grillé

Beurre
Miel
Nutella
Confitures

Jus, fruits

Jus multifruits
Jus d'oranges
Jus de pommes
Fruits frais
Salade de fruits

Salés

Jambon blanc
Bacon à griller
Salami
Fromage en tranche
Œufs brouillés





Super grand brunch

SERVICE BUFFET (DUREE 3 HEURES)
L'OFFRE INCLUS LES COMPOSANTES DU GRAND
BRUNCH

PRIX : 28€*

Mets supplémentaires

- + Charcuterie locale
- + Quiches & Cakes
- + Brioches praline ou au chocolat
- + Légumes : tomates, concombres, courgettes
- + Oeufs à la coque et oeufs au plat à la demande

Petit déjeuner classique

SERVI DE 8H00 À 9H30
L'OFFRE COMPREND

PRIX: 12€*

- Pain, beurre, confiture, nutella, miel
- Mini viennoiserie, brioche
- Thé, café, lait
- Jus de fruits
- Yaourt - Fruits de saison
- Assiette de charcuterie (en supplément 3€)
- Oeufs (en supplément 3€)

(*) menu identique pour l'ensemble des convives, prix par personne , affichés hors carte des boissons

