

Le Vin d'Honneur Au Champagne !

Les Cocktail les 8 Pièces.....20.90 €

Avec le Service 16H30 à 19H et Nappage des Tables

**Le Champagne Brut supérieur 1/3 pers.,
le jus d'orange, le coca-cola**

**1 navette, 1 pain nordique, 1 mini galette sur pic,
2 mini-viennoiseries, 3 mignardises**

Le Cocktail les 9 pièces23.90 €

Avec le Service 16H30 à 19H et Nappage des Tables

**Le Champagne Brut supérieur 1/3 pers.,
le jus d'orange, le coca-cola**

**1 navette, 1 pain nordique, 1 mini galette sur pic,
2 mini-viennoiseries, 2 mignardises**

Et + 2 verrines salées

Le Cocktail Gourmand les 9 pièces26.90 €

Avec le Service 16H30 à 19H et Nappage des Tables

**Le Champagne Brut supérieur 1/3 pers.,
le jus d'orange, le coca-cola**

**1 navette, 1 pain nordique, 1 mini galette sur pic,
2 mini-viennoiseries, 2 mignardises**

Et + 2 Animation chaudes

Si vous Désirez du Crémant de Loire à la place du Champagne !

Prévoir (- 3.00 €) /personne

**Pour le Vin d'Honneur Au Champagne + de 100 personnes
Nous vous offrons le champagne pour Votre Gâteau**



Nos Boissons Comprises !

Le Muscadet Sèvre et Maine sur Lie
(Pour les Crustacés et les Poissons)

Le Gaillac Doux (pour le Foie Gras) selon le menu

Le Bordeaux Rouge Supérieur de 2008

Le fût de Bière Pression Prestige (1664)

Le Rosé de Provence

Eau Plate, Jus d'orange et coca-cola

Le café

Les Boissons Non Comprises !

Le Cocktail Bicolore les 2 Verres 4.50 €

Les Apéritifs Traditionnels le Verre 3.00 €

Le Sorbet en Option

Le Sorbet du Colombier **Adultes** 3.50 €
Enfants 2.00 €

Le fût de bière 30L (LEFFE) 65.00 €

Le Champagne Brut 18.90 €

Pour Vos Apéritifs

Le Pain Surprise 72 Toasts **36..00 €**

La Tortue ou Le Crocodile 150 Toasts **68.00 €**

(Pains de couleurs avec Fromage ou Charcuterie)

Toasts à chauffer OU Canapés Froids les 12/ **14.40 €**

Les Bruschettas les 12/ **14.40 €**

Les Brochettes de Fruits Frais ou Légumes **2.00 € pièce**

Pic apéro Champêtreles 12/ 18.00 €

*Canard Cuit Fumé Poivron confit Mozzarella
Œufs de Caille, involtini de chèvre, tomate séché*

Mini Galette sur Picles 12/ 14.40 €

*Thon piment d'Espelette,Saumon Fumé Mariné,
Chiffonnade de Jambon de Pays*

Mini Sandwichs Cocktail Pain Nordique..les 20/36.00 €

*Ciboulette fromage frais, ... Saumon fumé herbes Fraîches
Poulet et Tomate Confite*

Nos Verrines :les 20/40.00 €

*Crème brûlée de Foie Gras, opéra à l'abricots
Carpaccio de Boeuf,.... Carpaccio de Saumon aneth....
Tiramisu de foie Gras.....*

Quelques idées de Notre Carte !

Les Poissons chauds :

Gourmandise de St jacques Beurre Truffé
Aux Amandes Torréfiées et petits légumes

**Caquelon de St Jacques Au Beurre d'Herbes
et Amandes**

Cerclé de Solette Farce de Langoustines

Charlotte de Saumon Tombée de Poireaux

Les Entrées chaudes :

Vol au vent Tradition façon Colombier
(volaille, champignons forestiers, dés de Foie Gras)

Tatin de Canard Aux Mangues
Et son Caramel de Xeres

Les entrées Froides

Duo de Foie Gras
*Médaillon de Foie Gras
Escalope Poêlée de Foie Gras
sur Mosaïque de pain d'épices et Macaron Maison*

Crème Brûlée de Foie Gras Pain d'épices maison
Macaron maison Fourré et fleur de sel

Assiette Festive du Périgord
Mini crème Brûlée de Foie Gras, magret fumé, salade, gésiers

L'assiette Gourmande Colombière Au vinaigre de Framboises
(mini involtini, jambon cru, salade et gésiers)

Les Poissons Froids :

**Fantaisie de St Jacques mascarpone de Gambas et
aneth croquant asperges vertes**

Pavé Saumon poché au Basilic sur salade Nordique
Et son carpaccio de crustacés

Les Viandes :

Fondant de Biche flambée à la mandarine impériale

Pavé d'Autruche et Pignons Grillés

Jambon à l'Os à l'ancienne et petits grelots

Nos Gâteaux Pâtissier ! 21 Gâteaux à choisir !

La Dacquoise Aux Framboises,
L'Enfer des Anges (tous fruits),Le Fraisier
Le Délice d'été (fruits Rouges)
Le Reine Margot (Mangue et mousse Exotiques)
Le Framboisier, le Rocher citron,

Le Fondant Aux 3 Chocolats,... Le Poire Chocolat
Le Craquant Chocolat Amer,Le Rocher Praliné
Le Miroir chocolat,... le Craquant Chocolat Blanc
Le Merveilleux

Le Poire Caramel,Le Craquant Caramel
Le Calais,... Le Fraise Nougat
Le Queen Lady (coco-citron),
Le crème Brûlée spéculoos
La Pièce Montée en Choux

**En Supplément des Gâteaux.....+ 2.00 €
Si + 80 adultes Elle est offerte !**

**Les Invités du Soir après 24H ou
Dans l'après-midi Vers 18 H.....20.00 €**

L'Organisation de votre Réception

A Votre Charge si Vous le Souhaitez :

L'apéritif, la Sono et le Champagne du gâteau.

Nous Vous Offrons !

**Le Droit de Bouchon,
La Cascade de Verre pour Votre Champagne,
La Sculpture de Glace Pour la Présentation du Gâteau
en Exclusivité du Colombier.**

La salle et le personnel sont à votre disposition :

jusque 22H pour un déjeuner avec soirée
ou jusque 04H du matin pour un dîner avec soirée

Au-delà de ces horaires un forfait est établi

De 30 à 60 personnes	90.00 €
De 60 à 90 personnes	120.00 €
De 90 à 120 personnes	150.00 €
De 120 à 150 personnes	180.00 €



AU COLOMBIER

Traiteur Location de Salle

Rue des Prairies 62185 FRETIGNON

Tel 03.21.85.22.26

WWW.aucolombier.fr DEPUIS 1993

Le repas tout Compris 2017

Quelques exemples

Ces Prix des menus Comprennent :

(Pour un minimum de 35 adultes)

Le Repas de Qualité

Sur Nos Assiettes en Porcelaine

Réalisé par Notre Chef **Thierry** 38 ans expériences
Qu'il crée avec **Lucile** sa Fille la Magie des ces
instants Festifs par son originalité !

Le Service dans la Convivialité

Avec Notre Maître d'Hôtel **Magali** et
sa brigade de serveurs **Souriants et Serviabiles**,
Tous Habillés par le Colombier,

Nous sommes à vos côtés pour vous permettrent
De Partager en Famille ou Entre Amis
des Moments **Privilegiés** de **Joie** et de **Sérénité**.

Merci de votre confiance et de votre **Fidélité**
Qui nous **Honorent**

Et nous donnent envie de vous **Apporter**
plus de **Plaisir Gourmand !**

Des Boissons de Qualités

Votre Table en Nappage Tissus

Le Nettoyage de la Salle