

Le Vin d'Honneur Au Champagne !

Les Cocktail les 8 Pièces.....21.00 €

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 pièces24.00 €

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 pièces27.00 €

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 5.00 €

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 €

Le Crémant de Loire 9.90 €

Pour Vos Apéritifs

Le Pain Surprise 72 Toasts 37..00 €

La Tortue ou Le Crocodile 150 Toasts 69.00 €
(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

Tentation de St Jacques Façon Bretonne
(Noix, Champignons, et Sauce Sauterne)

Gourmandise de St Jacques Beurre Truffé
(Amandes Toréfiées et petits Légumes)

Les Entrées Chaudes

Le Vol au Vent Tradition Façon Colombier

Soufflé de Canard Aux Mangues et son Caramel de Xeres

Les Entrées Froides

Duo de Foie Gras

Médaille de Foie Gras et l'Escalope Poêlée de Foie Gras
Compoté d'abricots et Macaron fourré et Fleur de Sel

Assiette Festive du Périgord

Mini crème Brûlée de Foie Gras, Magret Fumé, Salade et Gésier

L'Entremet du Périgord Jeune Pousse de Saison
Parme, Ciboulette, Cornichons, et Magret Fumé

Les Entrées Froides Poissons

Croustillant à l'Ancienne Aux 2 Saumons
Aux Herbes Fraîche

Tentation de Saumon Fumé

Petits Légumes et Perle de Saumon

Les Viandes

Fondant de Biche flambée à la mandarine impériale

Pavé d'Autruche et Pignons Grillés

Filet Mignon de porc Façon Carbonara

Pavé de Veau Rôti au Vin Jaune et Figs



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 2018

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** 39 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 **Serviables**,
Tous Habillés par le Colombier,

Nous sommes à vos côtés pour vous permettre
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