

Le Vin d'Honneur Au Champagne !

Les 8 Pièces.....19.50 €

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

3 Navettes farcies,

Jambon Beurre et salade, Terrine de Campagne et cornichon,
Fromage frais et tomate confite et Crabe Mayonnaise Citronné

2 Mini-Viennoiseries,

*Les petits pains chocolat, les croissants, les escargots,
les brioches, ect....*

3 Mignardises.

*Petits choux à la vanille, meringues fourrées,
Tartelettes pâtissière aux fruits frais de saison,
babas martiniquais, framboisier,
Eclairs aux 2 parfums, opéra, délice amer, Paris Brest,
ect...*

Le Buffet Cocktail les 9 pièces22.50 €

**Avec Présentation, Nappage des Tables,
et le Service de 16H30 à 19H**

3 navettes, 2 mini-viennoiseries, 2 mignardises

Et 2 verrines salées

*Crème brûlée de Foie Gras,
Brochette de Langoustine sur Tartare,
Mousseline d'Avocat et Ecrevisse,
Oeuf de Caille et son Coulis de Verdure, ect...*

BOISSONS COMPRISES pour ces 2 Prestations !

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

Si vous Désirez du Saumur 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

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 4.00 €

Les Apéritifs Traditionnels le Verre 3.00 €

Le Kir le Verre 3.00 €

Le Sorbet en Option

Le Sorbet du Colombier Adultes 3.00 €

Enfants 2.00 €

Le fût de bière 30L (LEFFE) 65.00 €

Le Champagne Brut 18.90 €

Pour Vos Apéritifs

Pain Surprise 72 Toasts 34.00 €

Le Crocodile 150 Toasts 66.00 €

Toasts à chauffer OU Canapés Froids les 12/ 12.00 €

Les Bruschettas les 12/ 14.40 €

Les Brochettes de Fruits Frais ou Légumes 2.00 € pièce

Pic apéro Champêtreles 12/ 18.00 €

Basmati Mozzarella à la Noisette et Papaye

Canard Cuit Fumé Poivron confit Tomate séché

Œufs de Caille Paprika, ballotin de chèvre senteur aromatique

Nos Verrines :les 20/36.00 €

Mousse de Miel et chèvre Ciboulette

Pesto émulsion coulis de tomate Mozzarella tomate séché

Tartare de Saumon Fumé Pépette Basmatique Ciboulette

Perle Marine émiété de la Mer au Citron Doux

Mini Galette sur Picles 12/ 14.40 €

Galette Saumon Fumé Mariné

Galette Fromage Frais Raifort

Galette Campagnarde

Mini Sandwichs Cocktail Pain Nordiqueles 12/18.00 €

Saumon Fumé Ciboulette — Avocat Tomate —

Thon à la Pitta, Piment d'espelette

Quelques idées de Notre Carte !

Les Poissons chauds :

Cassolette de Lotte et St Jacques

Et sa Sauce Homardine

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

Sphérique d'écrevisses et Gambas à la Normandie

Les Entrées chaudes :

Vol au vent Tradition façon Colombier

(volaille, champignons forestiers, dés de Foie Gras)

Filet de Caille Rôti au Miel

Sur Salades Mêlées aux Noix

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

Assiette Festive du Périgord

Mini crème Brûlée de Foie Gras, magret fumé, salade, gésier

L'assiette Gourmande Colombière Au vinaigre de Framboises

(mini involtini, jambon cru, salade et gésier)

Les Poissons Froids :

Demi Langouste en Bellevue

Mousseline d'écrevisses Feuilleté

et fondue de petits légumes, glaçage Homardine

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'Austruche et Pignons Grillés

1/2 Coquelet Rôti Cuisiné à l'Ancienne

Nos Gâteaux Pâtissier ! 17 Choix Possibles !

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 Poire Caramel,Le Craquant Caramel
Le Calais,... Le Montélimar (nougat-abricots)
Le Queen Lady (coco-citron), .Le Poire 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 €
(Pour le gâteau, boissons et service ect...)

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 une 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 2015

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** 36 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 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