



LES PETITS PLUS A LA CARTE EN FONCTION DE VOS SOUHAITS ET CONSOMMATIONS

QUELQUES SUGGESTIONS POUR PERSONNALISER VOTRE MANIFESTATION

MISES EN BOUCHE en plus-value des menus

Marinière de cuisses de grenouilles aux fines herbes servie froide	3,85 € TTC
Royale de foie gras de canard aux lentilles vertes du Puy et porto	4,85 € TTC
Soupe de tomate glacée à l'huile d'olive et croûtons au pistou	2,55 € TTC
Tartare de saumon d'Ecosse aux aromates et crème acidulée	3,65 € TTC
Noix de saint-jacques caramélisée, crème de chou-fleur émulsionnée à l'huile de noisettes	4,60 € TTC

NOTRE SELECTION DE FROMAGES AFFINES PAR LA MAISON MONS en plus-value des menus

Boîte plateau de fromages par table (5 sortes)	1,80 € TTC
Buffet de fromages par famille (40 variétés) et faisselles, pain aux noix	3,85 € TTC
Mariné de chèvre à l'huile de noisettes et sel de Guérande, quelques feuilles de verdure	2,30 € TTC
Pain aux noix et quelques feuilles de verdure à l'huile de noix	0,90 € TTC
Boîte à fromages (4 sortes) selon la Maison Mons (avec logo), pain aux noix	2,85 € TTC
Faisselle de fromage blanc à la crème (en moins value)	0,75 € TTC

NOS PRE-DESSERTS en plus-value des menus

Verrine de fraises en gelée de verveine et émulsion de fraise	4,40 € TTC
Soupe de fraises servie froide et son île à la menthe	2,45 € TTC
Macaron moelleux au chocolat et glace pistache	5,45 € TTC
Nage d'ananas à la coriandre et fraîcheur glacée au poivre rose	4,70 € TTC
Assiette gourmande 2 pâtisseries et 3 fruits frais, coulis, boule de sorbet ou glace (si assiette gourmande à la place du dessert du menu, pas de plus value)	6,75 € TTC



LES SELECTIONS D'HADRIEN

METHODE TRADITIONNELLE

- . Monopole brut Sélection Cuvage 23,00 € TTC
- . Monopole brut Sélection Cuvage en magnum 45,00 € TTC

CHAMPAGNE

- . Champagne Besserat de Bellefon Brut 30,00 € TTC
- . Champagne Remi Massin 32,00 € TTC
- . Champagne Massé brut **en magnum** 70,00 € TTC
- . Champagne Besserat de Bellefon Cuvée des Moines Blanc de Blancs **en magnum** 95,00 € TTC
- . Champagne Jacquard Mosaique **en magnum** 80,00 € TTC

ALCOOLS

- . Whisky Clan Campbell (la bouteille) 38,00 € TTC
- . Ricard (la bouteille) 43,00 € TTC
- . Martini (la bouteille) 36,00 € TTC
- . Crèmes de fruits : cassis, framboise, mûre (la bouteille 70 cl) 31,00 € TTC

SANS ALCOOL

- . Coca-cola (litre) 7,50 € TTC
- . Jus de fruits (litre) 7,50 € TTC
- . Perrier (litre) 7,50 € TTC

EAUX MINERALES

- . Volvic (litre) 3,30 € TTC
- . Badoit (litre) 3,30 € TTC
- . Saint-Alban (1,25 l) bouteille plastique 3,30 € TTC

BIERE EN FUT A LA PRESSION

- . Bière HEINEKEN Fût de 20 litres 160,00 € TTC

**Nous sommes à votre disposition pour trouver le vin qui pourrait vous faire plaisir
lors de votre manifestation (région ou millésime)**



LES PETITS PLUS DU CUVAGE

Corbeilles de fruits

2,10 € TTC par personne suivant la saison

Cascade de fruits frais de saison sur la base de 4 morceaux de fruits découpés piqués sur la cascade

2,85 € TTC par personne

Pyramide de Macarons multicolores (5 couleurs) sur la base de 2 pièces par personne

3,20 € TTC par personne

Pâtisseries de soirée au choix parmi une variété de 25 sortes

1,35 € TTC pièce

Granité avec alcool servi au milieu du repas

4,00 € TTC par personne

Menu enfant comprenant une assiette unique froide, le dessert des mariés et la boisson

22,50 € TTC par enfant

Menu enfant complet (voir ci-dessous pour détail menu)

26,00 € TTC par enfant

Repas froid pour les musiciens ou les personnes de l'animation musicale

26,00 € TTC par personne

Fontaine de Champagne avec flûtes et éclairage pour un effet festif

95,00 € TTC (sans champagne)

Possibilité d'intégrer une boule de sorbet ou de glace dans le dessert

1,80 € TTC par personne

Possibilité de convier des personnes supplémentaires au dessert
(nappage, couverts, verres, assiettes et entremets)

7,90 € TTC par personne

Possibilité d'extension avec tentes ou chapiteaux

48 m² 1230,00 € TTC TVA 19,6 %

96 m² 1600,00 € TTC TVA 19,6 %

parquet et éclairage compris

Flambeaux extérieur

Pour agrémenter les extérieurs, nous pouvons vous proposer des flambeaux au pétrole,
soit 25 pièces installées avec pétrole fourni

125,00 € TTC

Ateliers Mojito

Rhum blanc, citron vert, feuille de menthe, sucre de canne, allongé eau pétillante
glace pilée, assuré par un Barman

Sur la base de 1 verre par personne de chaque 5,00 € T.T.C. soit l'atelier 500,00 € T.T.C.

Sera en extérieur si beau durant la nuit

Atelier Serrano

Ateliers jambon Serrano à la griffe et tartine de pain de campagne et tapenade de tomate séché
Découpé devant vous prix par personne sur la base de 50 gr par personne

155,00 € TTC



NOS ENTREMETS PERSONNALISES

Notre Pâtisserie, pour les entremets ou les pièces-montées, est réalisée en externe, soit par La Pâtisserie du Rond-Point (base de tarif compris dans nos menus), soit par La Pâtisserie Clarissou avec un supplément suivant un devis établi.

Pièce-montée décorée en choux caramélisés (3 choux par personne) avec inscription des prénoms
(comprise dans le menu)

Entremets à étages décoré, 2 parfums et 2 coulis, avec plaque en sucre pour les prénoms,
(compris dans le menu)

Entremets à plat, grand rectangle décoré avec les prénoms
(compris dans le menu)

Nous pouvons réaliser votre dessert en fonction de vos idées et de vos souhaits.

Liste des parfums
Ambassadeur fruits confits
Framboisier
Fraisier
Charlotte Poire
Passico
Feuille d'Automne
Forêt Noire
Royal Praliné
Succès Amande et Chocolat

Nous pouvons réaliser des décorations particulières selon le thème et les couleurs de votre manifestation.
Un devis vous sera alors communiqué en fonction du travail supplémentaire.

POUR LES ENFANTS

Saumon fumé au Château crème acidulée et toasts

Blanc de Volaille à la crème et royale belle de Fontenay, carottes Vichy

Assiettes de Sorbets et Fruits Frais

PRIX PAR PERSONNE : 26,00 € TTC*



Pour la nuit

Le Château de Champlong

12 CHAMBRES **** 12 EPICES 12 COULEURS

Au sein du château

NOTRE SPA LE PARADIS DU BIEN ETRE PAR DAVID GRAND
MASSAGE SAUNA HAMMAM JACUZZI PISCINE

Vous trouverez en ce lieu tout le charme, l'élégance, le raffinement et la noblesse des matériaux traditionnels qui confèrent à chaque chambre un confort unique ainsi qu'une ambiance personnalisée.

Les chambres sont équipées avec douche à jets ou baignoire, Wifi gratuit, coffre fort, mini bar, TV écran plat, peignoir, pantoufles, sèche cheveux...

Le petit-déjeuner est assuré de 7 h 30 à 10 h 00 dans notre salon Table d'Hôte

Chambres « Exécutive » : de 125 € à 165 €

Chambres doubles avec vue sur le parc ou mansardées dans un esprit « cocooning ».

ANIS (accès handicapé- possibilité 2 lits séparés - douche à jets)

CANNELLE (grand lit - baignoire)

MACIS (grand lit – douche à jets)

CORIANDRE (mansardée – grand lit – douche à jets)

CARDAMOME (mansardée – grand lit – douche à jets)

Chambres « Élégance » : de 160 € à 205 €

Chambres spacieuses aux douces tonalités d'épices conférant à chacune une atmosphère de bien-être total.

MUSCADE (baignoire – possibilité 2 lits séparés)

BADIANE (baignoire - possibilité 2 lits séparés – lit supplémentaire)

PAPRIKA (grand lit – douche à jets)

POIVRE DE MALABAR (coursive privative – grand lit – douche à jets)

REGLISSE (terrasse privative – grand lit – douche à jets)

PAVOT BLEU (mansardée – grand lit – douche à jets)

Chambre « Junior Suite » : de 200 € à 225 €

Chambre spacieuse au mobilier contemporain avec sa mezzanine, sa très belle charpente et son plancher en verre qui lui confère toute son originalité.

SAFRAN (salon - grand lit – douche à jets)



Au matin

BRUNCH PRESTIGE ET SERENITE

Buffet sous forme de brunch
Café, Thé, Jus d'orange en buffet
avec brioche pralines sur la base de 1 pour 8 personnes
Mini croissant et pain au chocolat 1 pièces de chaque par personnes et baguette
Beurre confiture maison et miel

Ateliers Œufs

Mise à disposition d'un cuisinier pour la réalisation de vos Préparations
Œufs, Brouillés, Omelette, coque, au plat
Avec tomate concassé, bacon, emmenthal

Salades assorties

Mini farfalle en salade et légumes croquants
Taboulé à la semoule et menthe
Salade de pommes de terre et saucisses strasbourgeoises

Petit buffet de terrines et cochonailles

Saumon Fumé par nos soins au château et crème acidulée
Jambon blanc et jambon cru
Rosette de Lyon
, cornichons, beurre, moutarde

Fromages secs

Cake au chocolat
Tartes alsaciennes aux pommes
Salade de fruits frais

Café ou infusion

Côtes du Ventoux Amadous 2006 (1 bouteille pour 4 personnes)
Carafes d'eau

PRIX PAR PERSONNE : 32,50 € TTC*

***Ce tarif comprend la remise en état de la salle suite à votre départ au maximum à 6 h 00 du matin nappes et serviettes tissus propre reconditionnement de votre décoration de table sur les tables de votre brunch**