

CHÂTEAU DE SERANS
DOMAINE DE BRUNEL
FERME DU GRAND CHEMIN

Organisation d' événements

COLLECTION 2025

NOS FORMULES

Pour la bonne organisation, nous imposons la constitution d'un repas complet avec l'une de ces formules :

Le Menu à la Carte

- Un cocktail 8 pièces
Et minimum deux animations culinaires
(équivalent à 3 pièces par atelier)
Ou
- Un cocktail 12 pièces
(avec ou sans animations)
- Une entrée froide ou chaude
- Un plat servi à l'assiette
- Le fromage et sa salade
- Les desserts
- Café, thé et Infusion

La Formule Grand Cocktail

- ⚠️
 - A compter de 120 personnes
 - Pour moins de 120 personnes : prévoir des maîtres d'hôtel supplémentaires

- Un cocktail 8 ou 12 pièces
Et Minimum quatre animations culinaires
(équivalent 3 pièces par atelier)

- Un plat servi à l'assiette
- Le fromage et sa salade
- Les desserts
- Café, thé et Infusion

Autres options
possibles sur
demande

Pour agrémenter votre repas :

- ✓ Ateliers supplémentaires
- ✓ Mises en bouches
- ✓ Trou normand
- ✓ Encas dans la nuit



LE COCKTAIL ET SES ANIMATIONS



LES PIÈCES COCKTAIL

LES PIÈCES PEUVENT CHANGER EN FONCTION DE LA SAISON

PAS DE CHOIX À FAIRE, VOUS AUREZ DE TOUT !

PIÈCES SALÉES FROIDES

LA TERRE

Volaille basse température aux deux carottes (crémeux et carotte violette givrées)

Poire pochée royale de foie gras

Bœuf comme un tataki crème de mascarpone à la flouze

LA MER

Le saumon et la rhubarbe, copaux de petits légumes

Saumon fumé aux herbes du Grand chemin et sablé moutarde

Tartare de courgettes aux herbes du Grand Chemin & anchois blanc en navet mariné

Thon en mi-cuit snacké agrémenté de son gel framboise harissa et sa feuille de shiso en pickles

VEGGIE...

Pastèque mentholée au fromage frais et olive taggiashe

Croc' concombre, olive séchée, houmous garum & citron confit

Pomme granny, cheese cream, citron noir & aneth

Tartare de légumes bien assaisonné, enveloppé dans une fine feuille de radis noir

Lentille corail au bouillon coco, gingembre, baie de goji et pep's citron vert

Gourmandise Basque, Ossau iraty AOP, cerise noire itxassou

8 pièces par
personne
17.00 €

12 pièces par
personne
23.00 €



PIÈCES SALÉES CHAUDES

ÇA SORT DU FOUR!!!

Grande Pizza à partager, tartufo, rucola

La gougère croustillante au comté, parmesan et cheddar

Pain perdu au foie gras

Yakitori thaï laqué

Croquemonsieur, jambon à l'os et Comté

Croquette de Pulled beef, oignon rouge en pickles et cornichon croquant

Gambas papillon en tempura et panko, sauce épicée

P'tite lasagne française à la tomate confite, volaille & condiment gremolata

La croquette de cabillaud croustillante, panée et frit

Ces prix sont fixés et uniquement valables pour l'année 2025.

Nous nous réservons le droit de réviser nos prix, si les tarifs et conditions de vente de nos fournisseurs venaient à être modifiés.

Si le taux légal de TVA en vigueur était modifié entre la signature de la commande et sa facturation, le montant TTC de la facture serait modifié en conséquence.

Ceci est une clause irrévocable et ne fera l'objet d'aucune négociation entre les parties

LES ANIMATIONS CULINAIRES

Nous vous proposons en complément des pièces cocktails, la mise en œuvre d'animations culinaires préparées « Minute » devant vos invités par nos Chefs Cuisiniers aux buffets.



Notre Conseil :
Un atelier de saison conseillé + Les ateliers au choix

LES ATELIERS DE SAISON

À déterminer suivant la date de votre réception

PRINTEMPS

(du 18 mars au 14 juin)

Gaspacho de brocolis
Poêlée d'asperges - vertes et blanches
Scampis poêlés - mousse herbacée - petit pois cru et fleur
Mousseline de vitelotte
Agneau confit en croûte de pain, jus au thym, radis croquant

5 €

ÉTÉ

(15 juin au 20 septembre)

Gaspacho andalou (froid)
Tartare de tomate cru et confite - basilic nain
Thon snacké à l'huile de citron
Râpé de pastèque givré
Caviar d'aubergine à la flamme
Filet de caille snacké, Jus court, Pois gourmand croquant

5 €

AUTOMNE

(21 septembre au 20 décembre)

Velouté de potimarron (chaud)
St jacques à la plancha
Courge en croute de sel
Sauce champignons, noisettes croquantes
Escargots en persillade, Poêlée de champignons, Oignons frits

5 €

HIVER

(21 décembre au 14 mars)

Velouté artichaud châtaigne (chaud)
➤ Panais confit, foie gras poêlé
Noix concassées
➤ Risotto de puntalettes à la truffe
Sandre poêlée, Sauce Noailly, Graine de courge bio

5 €



Ces prix sont fixés et uniquement valables pour l'année 2025 .

Nous nous réservons le droit de réviser nos prix, si les tarifs et conditions de vente de nos fournisseurs venaient à être modifiés.

Si le taux légal de TVA en vigueur était modifié entre la signature de la commande et sa facturation, le montant TTC de la facture serait modifié en conséquence.

Ceci est une clause irrévocable et ne fera l'objet d'aucune négociation entre les parties

LES ANIMATIONS CULINAIRES

LES TRADIS

5 €

BROUILLADE D'ŒUFS

Brouillade d'œuf émulsionnée aux éclats de truffes



5 €

SOUFFLÉ DE HOMARD ET DE ST JACQUES

Et son coulis de crustacé



7 €

RIS DE VEAU

Poêlé tout simplement
Avec fleur de sel et mignonnette de poivre

7 €

RISOTTO PRÉSENTÉ DANS SA MEULE DE PARMESAN (AU CHOIX)

Aux Asperges (uniquement de mai à octobre)
Crémeux aux Champignons et Parmesan
A la truffe (+1,50€)

8 €

ST JACQUES SUR GALETS

Juste nacrées, sel poivre et beurre

5 €

BRANDA DE MORUE

Servi chaud sur croutons



ASTUCES ET CONSEILS

POURQUOI NE PAS AGRÉMENTER VOTRE
COCKTAIL AVEC UN BANC D'HUITRE ?

PRIX PAR BOURRICHES :

48 pièces : 140€

96 pièces : 210€

180 pièces : 330€

Ces prix sont fixés et uniquement valables pour l'année 2025 .

Nous nous réservons le droit de réviser nos prix, si les tarifs et conditions de vente de nos fournisseurs venaient à être modifiés.

Si le taux légal de TVA en vigueur était modifié entre la signature de la commande et sa facturation, le montant TTC de la facture serait modifié en conséquence.

Ceci est une clause irrévocable et ne fera l'objet d'aucune négociation entre les parties

LES ANIMATIONS CULINAIRES

LES DÉCOUPES

6 €

GIGOT D'AGNEAU CUIT AU FOIN

Minimum 50 personnes soit 480,00€
Accompagné d'écrasé de pomme Charlotte
au beurre d'Isigny

8 €

DÉCOUPE DE 3 FOIE GRAS

Découpe de foie gras aux épices, abricot & figue



8 €

CÔTE DE BŒUF ET OS À MOELLE

Sauce béarnaise
Suggestion: Présentation Braséro (+150 €)

7 €

TURBOT

Minimum 50 personnes soit 350,00€
Sur fondue d'épinards, Sauce beurre blanc

7 €

DÉCOUPE DE JAMBON SERRANO

Minimum 80 personnes soit 560,00€
Tranché minute devant vos invités accompagné de ses
petits pains et concassé de tomates



5 €

DÉCOUPE DE SAUMON GRAVELAX

Saumon mariné sur blinis & crème fraîche



5 €

JAMBON À L'OS

Minimum 60 personnes soit 300,00 €
Riz créole, Sauce des Antilles

6 €

TARTARE DE SAUMON

Aux câpres et pommes
Sur feuille de sucrine



7 €

BAR À CEVICHE

Thon, Bar, et Dorade, Guacamole banane
oseille, Cube de patate douce, oignons frits

Ces prix sont fixés et uniquement valables pour l'année 2025.

Nous nous réservons le droit de réviser nos prix, si les tarifs et conditions de vente de nos fournisseurs venaient à être modifiés.

Si le taux légal de TVA en vigueur était modifié entre la signature de la commande et sa facturation, le montant TTC de la facture serait modifié en conséquence.

Ceci est une clause irrévocable et ne fera l'objet d'aucune négociation entre les parties

LES ANIMATIONS CULINAIRES

LES ATELIERS DU MONDE

6 €

ESPAGNE

Saint jacques marinées, tomates confites, jambon Serrano, croûton et tomates concassées
Tortillas, thon Mariné, poivron en tapenade

8 €

PORTUGAL

Chorizo Portugais et Aguardiente
Rissoles de poissons et de viande et Beignets de Morue

7 €

ITALIE

Carpaccio de bœuf, risotto de poisson
Cuisson de petites ravioles - Jambon et coppa

5 €

ÎLES

Acra de morue - Rougail de volaille
Crevettes cuites en papillote de bananier
Riz Blanc

6 €

AMÉRIQUE DU SUD*

Burritos de bœuf, burritos de porc, fajitas de poulet, guacamole, pico de gallo & chips de tortillas
*option sans porc possible



LES RÉGIONAUX

8 €

SUD-OUEST

Poêlée de foie gras - pommes confites - chutney de mangue - pain d'épices - aiguillettes de canard - fleur de sel - caviar d'aubergine - croustille de pain



5 €

PROVENCE

Agneau aux herbes de Provence
Filet de rouget à l'anis, pétoncles marinés
St jacques à l'huile d'olive et scampi

8 €

BRETAGNE

Huîtres froides
Saumon mariné sur blinis & crème fraîche
Sauté de langoustines et de st jacques
Thon mariné

Ces prix sont fixés et uniquement valables pour l'année 2025 .

Nous nous réservons le droit de réviser nos prix, si les tarifs et conditions de vente de nos fournisseurs venaient à être modifiés.

Si le taux légal de TVA en vigueur était modifié entre la signature de la commande et sa facturation, le montant TTC de la facture serait modifié en conséquence.

Ceci est une clause irrévocable et ne fera l'objet d'aucune négociation entre les parties



LE MENU À LA CARTE

LES MISES EN BOUCHE

Sélection en fonction de la date de votre évènement

Les « Intemporelles »

VALABLE TOUTE L'ANNÉE

8.00 €

Foie Gras Marbré
Réduction de Saint Emilion

7.50 €

Ceviche de bar
fleur de fenouil et lait frappé
de gingembre acidulé



8.50 €

Dos de cabillaud (Chaud)
Risotto d'avoine de Savoie à la truffe
Bouillon Herbacé Mousseux

9.00 €

Thon snacké sur avocat grillé
Condiment agrumes et
chips de tapioca crispy

Les « Été »

VALABLE DU 15 AVRIL AU 15 OCTOBRE

9.00 €

Soupe glacée de melon
Sorbet basilic et fromage frais



9.00 €

Crudo de daurade
Gel de grenade et citron vert, condiment algues
douce et vinaigre de Xérès

9.00 €

Raviole ricotta truffée
Courgette et marjolaine,
beurre citronné et fleur croustillante



Les « Hiver »

VALABLE DU 16 OCTOBRE AU 14 AVRIL

10.00 €

Foie gras de Vendée mi-cuit
Segments de clémentine
Feuilles de Shiso et Croustilles de seigle

8.50 €

Saint Jacques dorées
Risotto vert au cresson et sauce réduite au sapin

5.50 €

Verrine Soupe de Potimarron
Concassé de noisette



Ces prix sont fixés et uniquement valables pour l'année 2025 .

Nous nous réservons le droit de réviser nos prix, si les tarifs et conditions de vente de nos fournisseurs venaient à être modifiés.

Si le taux légal de TVA en vigueur était modifié entre la signature de la commande et sa facturation, le montant TTC de la facture serait modifié en conséquence.

Ceci est une clause irrévocable et ne fera l'objet d'aucune négociation entre les parties



LES ENTRÉES FROIDES

Sélection en fonction de la date de votre évènement

Les « Intemporelles »

VALABLE TOUTE L'ANNÉE

14.00 €

Foie Gras Marbré

Réduction de Saint Emilion

14.00 €

Ceviche de Bar

Fleur de Fenouil,
Lait Frappé de Gingembre Acidulé



16.50 €

Thon snacké sur avocat grillé

Condiment agrumes et chips de tapioca crispy

Les « Été »

VALABLE DU 15 AVRIL AU 15 OCTOBRE

15.50 €

Tomate en trompe l'œil

Stracciatella fumée, confit de tomates cerises, ajo blanco



15.00 €

Soupe glacée de melon

Sorbet basilic et fromage frais



13.00 €

Tomate ananas et courgette

Thym - citron - huile de basilic - citron vert



14.00 €

Crudo de Daurade

Gel de grenade et citron vert,
condiment algues dulce et vinaigre de Xérès

15.50 €

Burrata crémeuse à la truffe

Jolies tomates colorées, caviar d'olives noires



Les « Hiver »

VALABLE DU 16 OCTOBRE AU 14 AVRIL

14.50 €

Foie gras de Vendée mi-cuit

Segments de clémentines
Feuilles de Shiso et Croustilles de seigle

Ces prix sont fixés et uniquement valables pour l'année 2025 .

Nous nous réservons le droit de réviser nos prix, si les tarifs et conditions de vente de nos fournisseurs venaient à être modifiés.

Si le taux légal de TVA en vigueur était modifié entre la signature de la commande et sa facturation, le montant TTC de la facture serait modifié en conséquence.

Ceci est une clause irrévocable et ne fera l'objet d'aucune négociation entre les parties

LES ENTRÉES CHAUDES

Sélection en fonction de la date de votre évènement

Les « Été »

VALABLE DU 15 AVRIL AU 15 OCTOBRE

16.00 €

Filet de bar cuit en croute d'argile

Fumé au foin, risotto de petits pois et piacentinu ennese, condiment cerises et raifort

16.00 €

Dos de cabillaud et courgettes au basilic

Vierge de concombre au céleri et citron caviar

14.00 €

Raviole ricotta truffée

Courgette et marjolaine, beurre citronné et fleur croustillante



Les « Hiver »

VALABLE DU 16 OCTOBRE AU 14 AVRIL

10.50 €

Potimarron - légumes de saison

Caviar de potimarron et légumes croquants. Pétale d'oignon doux et salicorne
Bouillon de légumes et liveche à la verse



12.00 €

Ricotta fumée au foin

Ricotta fumée et légumes croquants
Betterave en croute de sel, crème de Noilly (Verse chaude)



13.50 €

Saint Jacques à la Thaï

Gingembre et bouillon au lait de coco

L'Intemporel

VALABLE TOUTE L'ANNÉE

15.00 €

Dos de cabillaud

Risotto d'avoine de Savoie à la truffe
Bouillon Herbacé Mousseux

Ces prix sont fixés et uniquement valables pour l'année 2025 .

Nous nous réservons le droit de réviser nos prix, si les tarifs et conditions de vente de nos fournisseurs venaient à être modifiés.

Si le taux légal de TVA en vigueur était modifié entre la signature de la commande et sa facturation, le montant TTC de la facture serait modifié en conséquence.

Ceci est une clause irrévocable et ne fera l'objet d'aucune négociation entre les parties



LES GRANITÉS

ASTUCES ET CONSEILS



Une animation peut être calée
durant la pause du trou normand.

2,80 €

Granité pomme verte au Calvados

3,05 €

Granité pamplemousse rose Champagne

3,30 €

Granité citron jaune & thym, à la Vodka

3,55 €

Granité violette Champagne

3,55 €

Granité rose litchi Champagne

POUR
LA PETITE HISTOIRE

Le trou normand est une coutume gastronomique qui consiste à boire un petit verre de calvados entre deux plats. Cela facilite la digestion et redonne de l'appétit aux convives !

Ces prix sont fixés et uniquement valables pour l'année 2025 .

Nous nous réservons le droit de réviser nos prix, si les tarifs et conditions de vente de nos fournisseurs venaient à être modifiés.

Si le taux légal de TVA en vigueur était modifié entre la signature de la commande et sa facturation, le montant TTC de la facture serait modifié en conséquence.

Ceci est une clause irrévocable et ne fera l'objet d'aucune négociation entre les parties



LES PLATS – LES INTEMPORELS

VALABLE TOUTE L'ANNÉE

23,00 €

Quasi de veau, sauce Morilles
Gratin Dauphinois traditionnel

23,50 €

Filet de bœuf, Jus Truffé
*Pleurote du Panicaut rôti,
Pommes de terre fumées au thym*



27,00 €

Filet de bœuf en brioche
*Sauce périgourdine,
Ecrasé de Pommes de terre et légumes du terroir*

19,50 €

Volaille jaune
*Carotte pourpre et jaune
Condiment chimichuri et micro pousse*

21,50 €

Dos de cabillaud
*Risotto d'avoine de Savoie à la truffe
Bouillon Herbacé Mousseux*

Ces prix sont fixés et uniquement valables pour l'année 2025 .

Nous nous réservons le droit de réviser nos prix, si les tarifs et conditions de vente de nos fournisseurs venaient à être modifiés.

Si le taux légal de TVA en vigueur était modifié entre la signature de la commande et sa facturation, le montant TTC de la facture serait modifié en conséquence.

Ceci est une clause irrévocable et ne fera l'objet d'aucune négociation entre les parties

LES PLATS – CARTE ÉTÉ

VALABLE DU 15 AVRIL AU 15 OCTOBRE

21.00 €

Jarret de veau en croute de pain et sarriette

Artichauts poivrade en barigoule et tomates confites

20.50 €

Canard doré

Pomme boulangère, pomme paille, tomates, olives et câpres au jus

21.00 €

Caille en ballotine, farcie au foie gras

Fleur de courgette et ricotta, poivrons grillés, sauce suprême



21.00 €

Filet de bar cuit en croute d'argile

Fumé au foin, risotto de petits pois et piacentinu ennese, condiment cerises et raifort

19.50 €

Dos de cabillaud et courgettes au basilic

Vierge de concombre au céleri et citron caviar

18.50 €

Raviole de fromage frais

Cœur de capucine et portobello rôti
Navet daikon et infusion de curry



18.00 €

Aubergine confite au miso

Pâte de sésame noir et tahini, salade de fenouil, Chioggia, pickles de groseilles et yaourt végétal



LES PLATS – CARTE HIVER

VALABLE DU 16 OCTOBRE AU 14 AVRIL

20.50 €

Pintadeau

Trompettes de la mort, pleurotes royales, chou rouge rôti et jus vert

19.50 €

Canard doré

Betterave fondante
Ketchup épicé et sauce au poivre

19.50 €

Dos de sandre

Tombée d'épinard, pressé de céleri rave et agrumes

19.00 €

Épeautre bio

Poireau brûlé et champignon Porto Bello
Rôti, Risotto d'épeautre et son bouillon herbacé



21.50 €

Légumes confits

Yaourt de soja, amande et herbes fraîches



Ces prix sont fixés et uniquement valables pour l'année 2025 .

Nous nous réservons le droit de réviser nos prix, si les tarifs et conditions de vente de nos fournisseurs venaient à être modifiés.

Si le taux légal de TVA en vigueur était modifié entre la signature de la commande et sa facturation, le montant TTC de la facture serait modifié en conséquence.

Ceci est une clause irrévocable et ne fera l'objet d'aucune négociation entre les parties



LES COCOTTES ET PLAT À PARTAGER

21.50 €

Gigot d'agneau de 7h

Légumes oubliés confits, jus d'agneau au romarin

21.50 €

Bœuf braisé au thym – Disponible uniquement du 15 octobre au 15 avril

Pommes grenailles confites et légumes du terroir

17.50 €

Sauté de volaille, sauce écrevisse mousseuse poêlée de légumes oubliés



19.50 €

Cocotte végétarienne

Légumes de saison



Suggestion du Chef pour un moment de partage !

Côte de bœuf à partager

Pommes grenailles
Sauce Béarnaise

27.00 €

Une belle mise en scène !
Présentation en salle
Puis service à l'assiette



Ces prix sont fixés et uniquement valables pour l'année 2025 .

Nous nous réservons le droit de réviser nos prix, si les tarifs et conditions de vente de nos fournisseurs venaient à être modifiés.

Si le taux légal de TVA en vigueur était modifié entre la signature de la commande et sa facturation, le montant TTC de la facture serait modifié en conséquence.

Ceci est une clause irrévocable et ne fera l'objet d'aucune négociation entre les parties

LES FROMAGES

5.50 €

Plateau de fromages de France affinés (sept variétés)

Salade composée et sa vinaigrette à l'huile de noix

Service au plateau à table par des maîtres d'hôtel

Avec pain de campagne

6.00 €

Plateau de fromages Option avec Brie de Meaux aux Truffes

Fromages de France affinés (sept variétés)

Salade composée et sa vinaigrette à l'huile de noix

Service au plateau à table par des maîtres d'hôtel

Avec pain de campagne

6.50 €

Brie de Meaux aux Truffes

Servi à l'assiette

Avec croustilles de pain



Ces prix sont fixés et uniquement valables pour l'année 2025 .

Nous nous réservons le droit de réviser nos prix, si les tarifs et conditions de vente de nos fournisseurs venaient à être modifiés.

Si le taux légal de TVA en vigueur était modifié entre la signature de la commande et sa facturation, le montant TTC de la facture serait modifié en conséquence.

Ceci est une clause irrévocable et ne fera l'objet d'aucune négociation entre les parties



LES DESSERTS

12.00 €

BUFFET DE DESSERTS

Composé d'un assortiment d'entremets de saison

14.50 €

ASSIETTE DE DESSERTS

Servi à table

Composition de 5 Mignardises :

Tartelette citron meringuée, douceur chocolat et spéculos,
brochette de fruits de saison, macaron framboise et litchi, Boule de sorbet framboise

13.00 €

MYSTÈRE DU NOUVEAU MONDE

Servi à table

Sphère de chocolat, cœur de mascarpone & framboises fraîches, coulis de fruits rouges chaud (de juin à sept.)
Sphère de chocolat, cœur de mascarpone & poires fraîches, coulis de poire chaud (disponible toute l'année)

2.95 €

CAFÉ, THÉ, TISANE

Pour tous les convives

A disposition toute la nuit

Option Machine Nespresso (+1,50€)

Ces prix sont fixés et uniquement valables pour l'année 2025 .

Nous nous réservons le droit de réviser nos prix, si les tarifs et conditions de vente de nos fournisseurs venaient à être modifiés.

Si le taux légal de TVA en vigueur était modifié entre la signature de la commande et sa facturation, le montant TTC de la facture serait modifié en conséquence.

Ceci est une clause irrévocable et ne fera l'objet d'aucune négociation entre les parties

LE GÂTEAU DES MARIÉS



NAKED CAKE naturel, tout en simplicité

Parfums : Framboisier ou fraisier

Autres parfums sur devis

58 parts

522 €

90 parts

810 €

100 parts

900 €

WEDDING CAKE nappage blanc et rubans

Parfums : Framboisier ou fraisier

Autres parfums sur devis

58 parts

580 €

90 parts

900 €

100 parts

1000 €

PIÈCE MONTÉE en choux classiques* :
Parfum vanille et nougatine

120 choux

375 €

180 choux

560 €

280 choux

860 €

PIÈCE MONTÉE en choux glaçage en sucre* :
Parfums aux choix: fruits rouges, vanille, chocolat, café, pistache, citron

120 choux

375 €

180 choux

560 €

280 choux

860 €

PIÈCE MONTÉE en macarons*
Parfums variés: Vanille, chocolat, framboise, fraise, pistache, citron,

120 macarons

325 €

180 macarons

515 €

280 macarons

800 €

* Minimum quatre pièces par personne dans le cadre d'un dessert unique et au minimum une pièce par personne en cas de rajout en plus du dessert

Ces prix sont fixés et uniquement valables pour l'année 2025 .

Nous nous réservons le droit de réviser nos prix, si les tarifs et conditions de vente de nos fournisseurs venaient à être modifiés.

Si le taux légal de TVA en vigueur était modifié entre la signature de la commande et sa facturation, le montant TTC de la facture serait modifié en conséquence.

Ceci est une clause irrévocable et ne fera l'objet d'aucune négociation entre les parties



LES AUTRES MENUS

LES MENUS « DIVERS »

Repas Prestataires (DJ, Baby Sitter,...)

Entrée – Plat

25.00€

LES MENUS « ENFANTS » (de 3 à 12 ans)

Cocktail Enfant (en complément de leur menu)

Pour faire patienter les petits gourmands

5.50 €

Crêpe party

Crêpes salées et sucrées

Baby Sitter obligatoire*

13.50 €

Pizza party

Sélection de Pizza et petit pot de glace

Baby Sitter obligatoire*

15.00 €

Menu

Entrée – Plat – Dessert

Baby Sitter conseillée* ou Service Classique

25.00 €

Buffet (Minimum 10 enfants)

Mini croque-monsieur, mini pizza, nuggets, chips,
Kiri, brownies, brochette de bonbons...

Baby Sitter obligatoire*

25.00€

* 1 Baby Sitter pour 8 enfants de 3 à 12 ans - Vacation de 8 heures minimum

1 Baby Sitter pour 4 enfants de 0 à 3 ans – Vacation de 8 heures minimum

Ces prix sont fixés et uniquement valables pour l'année 2025 .

Nous nous réservons le droit de réviser nos prix, si les tarifs et conditions de vente de nos fournisseurs venaient à être modifiés.

Si le taux légal de TVA en vigueur était modifié entre la signature de la commande et sa facturation, le montant TTC de la facture serait modifié en conséquence.

Ceci est une clause irrévocable et ne fera l'objet d'aucune négociation entre les parties

POUR LA SOIRÉE

LE SUCRÉ

<i>Crêpes cuites Minutes</i>	3,00 euros
<i>Candy Bar</i>	3,50 euros
<i>Cagettes de Cookies ou Macarons (env. 50 pièces)</i>	120,00 euros
<i>Corbeille de Fruits de saison – 50 personnes</i>	150,00 euros

LE SALÉ

<i>Frites</i>	3,00 euros
<i>Hot Dog</i>	6,00 euros
<i>Burger</i>	6,00 euros
<i>Croque-Monsieur traditionnel</i>	6,00 euros
<i>Plateaux de fromages ou de charcuterie (1kg)</i>	90,00 euros

Certaines prestations peuvent nécessiter la présence d'un serveur – Sur devis





LE LENDEMAIN DE FÊTES

*Réunir ses invités une dernière fois, avant de se dire au revoir,
Prolonger la fête et profiter encore de la magie de la veille,
Partager un repas en toute simplicité et en toute décontraction !*

PETIT DÉJEUNER (à compter de 20 personnes - de 09h30 à 11h30)

Mini viennoiseries, Pains frais, Pain grillé, café, thé, chocolat, jus de fruits, ...

11.50 €

« POULET RÔTI DU DIMANCHE » AVEC CAFÉ D'ACCUEIL – DE 09H30 À 15H00

Boissons chaudes et Gourmandises (madeleines, quatre-quarts...)

Poulet rôti et ses pommes grenailles, salade vertes et roue de brie, tartes aux fruits de saison, mousse au chocolat, eau,

19.50 €

BRUNCH – DE 11H00 À 15H00

Petit déjeuner

Assortiment de viandes, charcuteries et poissons, œufs brouillés, pancake, salades composées, Fromages, tartes aux fruits de saison, mousse au chocolat eau

27.00 €

Service non compris : (Prévoir un serveur pour 25/30 personnes)

**Hors location d'espace (600 €)*

**Location de vaisselle offerte*

Ces prix sont fixés et uniquement valables pour l'année 2025 .

Nous nous réservons le droit de réviser nos prix, si les tarifs et conditions de vente de nos fournisseurs venaient à être modifiés.

Si le taux légal de TVA en vigueur était modifié entre la signature de la commande et sa facturation, le montant TTC de la facture serait modifié en conséquence.

Ceci est une clause irrévocable et ne fera l'objet d'aucune négociation entre les parties

LA CARTE

Des boissons



LES BOISSONS SANS ALCOOL

LES BOISSONS SOFTS

5.00 €

Vittel
Eau de Perrier
Coca cola et Coca Cola Zéro
Jus de fruits

Les boissons non alcoolisées sont servies à discrétion. Ce tarif est valable à partir de 18h00 jusqu'à la fin de la soirée, en complément des boissons alcoolisées fournies par vos soins ou par la Ferme du Grand Chemin.

Accueil Tea Time

3.50 €

Limonade ou thé glacé
*Idéal pour l'accueil de vos invités, pouvant s'accompagner de gourmandises (sur devis).
(recommandé pour vos arrivées anticipées, cérémonie laïque, sortie d'église ...)*

*Cette liste n'est pas exhaustive, nous pouvons vous faire d'autres propositions
N'hésitez pas à nous consulter!*

LES VINS ET CHAMPAGNES



LES CHAMPAGNES

Champagne Duval Leroy – Blanc	39,00 €
Champagne Deutz - Brut classique	43,00 €

LES MÉTHODES TRADITIONNELLES

Montlouis Blanc – Grand Chemin	13,90 €
Montlouis Rosé – Grand Chemin	13,90 €

LES VINS BLANCS

Sauvignon Chavignol – Petit Bourgeois	12,90 €
Chablis	23,90 €
Bourgogne Chardonnay – Les Murelles	25,90 €

LES VINS ROSÉS

Côtes de Provence	12,90 €
-------------------	---------

CONDITIONS GENERALES DE VENTE

Vente selon les disponibilités.
Vente uniquement par carton de 6 bouteilles.
Pas de reprise.

LES VINS ROUGES

Bordeaux

Côtes de Bourg – Château Haut Guiraud	11,90 €
Puisseguin St Emilion – Château Chêne Vieux	12,90 €
Pessac Léognan – La Chapelle by Haut Nouchet	19,90 €

Vin de Bourgogne

Pinot Noir	13,90 €
------------	---------

LES COCKTAILS

Bombonne de cocktails 8L (environ 35 personnes)	250 €
Au choix : Soupe champenoise, punch, mojito, sangria, etc...	

TIREUSE À BIÈRE

Location de la tireuse	150 €
Fût de 20 L (bière blonde)	105 €/fût

CONSOMMATION A PREVOIR (par personne)

1 vin à table : ½ bouteille
2 vins à table : 1/3 bouteille vin de blanc + 1/2 bouteille de vin rouge
Champagne ou Méthode Traditionnelle (apéritif ou dessert) : 1/3 bouteille
Champagne ou Méthode Traditionnelle (apéritif et dessert) : 3/4 bouteille
Alcools forts : 1 bouteille pour 40/50 personnes

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

Ces prix sont fixés et uniquement valables pour l'année 2025 .
Nous nous réservons le droit de réviser nos prix, si les tarifs et conditions de vente de nos fournisseurs venaient à être modifiés.
Si le taux légal de TVA en vigueur était modifié entre la signature de la commande et sa facturation, le montant TTC de la facture serait modifié en conséquence.
Ceci est une clause irrévocable et ne fera l'objet d'aucune négociation entre les parties

A person wearing a black suit jacket, white shirt, and black tie. Their hands are clasped together in front of them. The background is a solid dark grey.

LE PERSONNEL De service

LE PERSONNEL DE SERVICE

En relation directe avec vos convives, il est garant de votre image.
Plus qu'une prestation technique, le service doit être un atout.

Élégance, Gentillesse, Efficacité

Le budget du service de votre réception est visible sur le devis personnalisé qui vous sera transmis à l'issue d'une rencontre entre notre équipe commerciale et vous-même.

- L'ensemble du personnel proposé par la Ferme du Grand Chemin, est composé, exclusivement de professionnels,
- Il comprend :
 - L'accueil et le dépôt de vos vins et de vos décorations la veille auprès de votre maître d'hôtel
 - Rendez-vous d'une heure avec votre Maître d'hôtel (supplément à prévoir en cas de retard)
 - La Mise en Place de la salle
 - La veille **si les lieux sont disponibles** (mise à disposition de la salle jusqu'à 17h00)
 - ou le matin de la réception
 - Accueil de vos invités à partir du parking à partir de 17h00,
 - Le Service cocktail et repas :
 - 1 Maître d'hôtel
 - 1 serveur pour 20 invités, 1 chef cuisinier pour 80 personnes et 1 personne en office pour 80 personnes
 - Le Débarrassage, le rangement et le nettoyage
- Durée du service :
 - de 17h (Pour un cocktail démarrant à 18h00) à 6h00 (Pour une fin de soirée vers 05h00)
- Sont inclus: Les repas du personnel, les salaires ainsi que les charges y afférentes.

Toute prestation spécifique et/ou complémentaire fera l'objet d'un devis adapté.

Ces prix sont fixés et uniquement valables pour l'année 2025 .

Nous nous réservons le droit de réviser nos prix, si les tarifs et conditions de vente de nos fournisseurs venaient à être modifiés.

Si le taux légal de TVA en vigueur était modifié entre la signature de la commande et sa facturation, le montant TTC de la facture serait modifié en conséquence.

Ceci est une clause irrévocable et ne fera l'objet d'aucune négociation entre les parties



LE REPAS-TEST

Nous vous proposons de déguster:

Les Pièces cocktail
Les Animations culinaires
Les Entrées froides et chaudes
Les Trou Normand
Les plats
Les Fromages
Les Desserts
Nos Boissons



À l'occasion de ces dégustations, nous vous proposons des présentations de tables, décorations florales, ambiances et accessoires
Et nos prestataires partenaires sont conviés à venir se présenter,

Notre équipe commerciale vous accompagnera tout au long de ce repas.

Prix de la dégustation :

75 € pour les deux mariés
75 € par accompagnateur (maximum 4 accompagnateurs + les mariés)

À très ———
bientôt



CHÂTEAU DE SERANS
DOMAINE DE BRUNEL
FERME DU GRAND CHEMIN

Organisation d'événements

Tel : 01 34 78 17 73

Fax : 01 34 78 24 97

contact@grandchemin.fr
www.fermedugrandchemin.fr