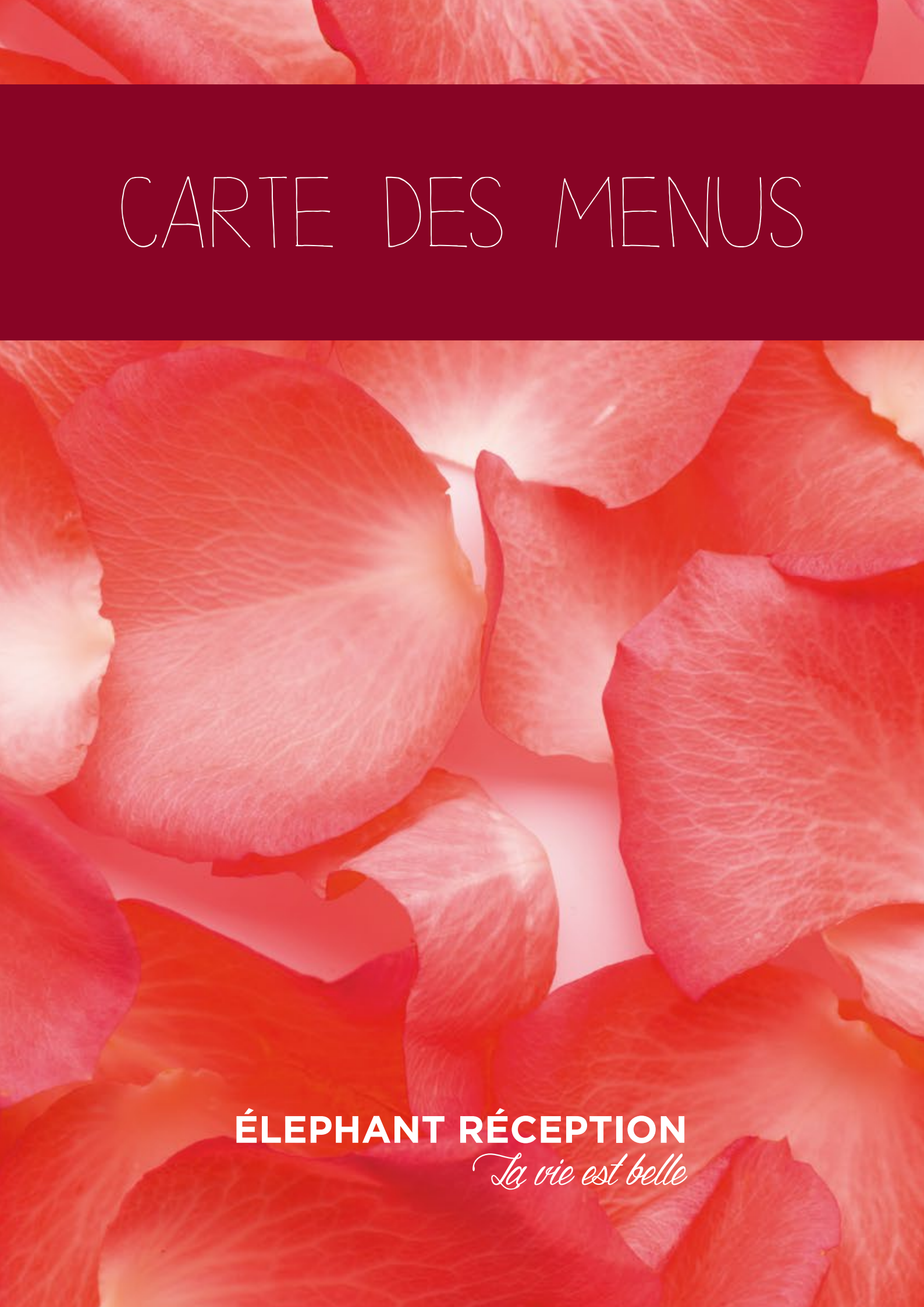


The background of the entire page is a close-up, high-resolution photograph of red rose petals. The petals are in various stages of bloom, showing delicate textures and vibrant red hues. Some petals are in sharp focus, while others are blurred in the background, creating a sense of depth. The lighting is soft, highlighting the natural curves and veins of the petals.

CARTE DES MENUS

ÉLÉPHANT RÉCEPTION

La vie est belle

MENU MARIAGE



FORMULE 01

Croûte Forestière

*Filet Mignon de Porc
sauce Moutarde à l'ancienne
et ses Garnitures*

Assiette garnie trois Fromages

Pains en Brochette

Café

FORMULE 03

*Assiette trois saveurs
(canard, lapin, foie gras)*

*Poissons sauce Dieppoise
(saumon, crevettes, velouté de poisson)*

*Cassiolette de Boeuf Poivre vert
et ses Garnitures*

Assiette garnie trois Fromages

Pains en Brochette

Café

FORMULE 02

Terrine de Lapin et sa Garniture

*Duo de Poissons sauce Beurre blanc
(saumon, requin)*

*Fricassée de Volaille aux trois Poivres
et ses Garnitures*

Assiette garnie trois Fromages

Pains en Brochette

Café

FORMULE 04

*Salade aux pointes d'Asperges
et son Magret fumé
agrémenté de ses copeaux de Foie gras*

*Croustade de Fruits de mer
avec velouté de queues d'Écrevisses
(poisson blanc, crevettes,
velouté de poisson, écrevisses)*

*Fraîcheur du Chef
(alcool poire, fruit, sorbet citron)*

*Magret de Canard sauce Forestière
et ses Garnitures*

Assiette garnie trois Fromages

Pains en Brochette

Café



FORMULE 05

Pavé de Saumon aux petit légumes
(saumon du Pacifique, gelée,
tomate, petits légumes)

Noix de Saint-Jacques poêlées
sauce Champagne

Fraîcheur de Bourgogne
(alcool Marc de Bourgogne,
raisins secs, sorbet citron)

Sauté de Bison du trappeur
et ses Garnitures

Assiette garnie trois Fromages

Pains en Brochette

FORMULE 07

Quatre sortes de crudités

Terrine de Lapin

Pavé de Saumon

Cascade de Crevettes

Jambon cru en forme

Pâté de Campagne

Rôti de Boeuf

Filet de Poulet farci aux Cèpes, forme coeur
Condiments

Filet Mignon de Veau aux Chanterelles
et ses Garnitures

Assiette garnie trois Fromages

Pains en Brochette

Café Mirliton

FORMULE 06

Salade Franc-Comtoise
(salade verte, lardons, saucisse, pomme de terre,
Comté, tomate, crème fraîche, croûtons)

Brochet et Saumon en duo
Affiné de sa sauce aux fines herbes

Tournedos sauce marchand de vin
et ses Garnitures

Assiette garnie trois Fromages

Pains en Brochette

Café Mirliton

FORMULE 08

Assiette de Foie gras,
agrémentée de sa gelée,
étouffée de sa brioche en éventail

Croûte aux Morilles

Fraîcheur de Franche-Comté
(alcool kirsch, cerise, sorbet citron)

Suprême de Volaille
sauce Moutarde à l'ancienne
et ses Garnitures

Assiette garnie trois Fromages

Pains en Brochette

Café Mirliton

BUFFET MARIAGE



FORMULE 10

Quatre sortes de crudités
Pâté en croûte
Terrine de Légumes
Terrine de Poissons
Assortiment de Charcuterie
Jambon cru en forme
Tomate farcie aux petits légumes
Filet de Volaille farci aux Cèpes, forme coeur
Pilon de Poulet aux herbes de Provence
Rôti de Porc doré au four
Rôti de Boeuf
Condiments

Plateau de trois Fromages

Pains en Brochette

Café

FORMULE 12

Quatre sortes de crudités
Pâté en croûte
Terrine de Légumes
Terrine de Poissons
Pâté de Campagne à l'ancienne
Assortiment de Charcuterie
Tomate farcie aux petits légumes
Pilon de Poulet aux herbes de Provence
Rôti de Porc doré au four
Jambon à l'os
Condiments

FORMULE 11

Quatre sortes de crudités
Terrine de Lapin
Terrine de Légumes
Terrine de Poissons
Payé de Saumon
Cascade de Crevettes
Jambon cru en forme
Pâté de Campagne
Filet de Volaille farci aux Cèpes, forme coeur
Pilon de Poulet aux herbes de Provence
Rôti de Porc doré au four
Rôti de Boeuf
Condiments

Plateau de trois Fromages

Pains en Brochette

Café

MENU ENFANT

Jambon blanc petits légumes

Emincé de Volaille à la crème

Gallettes de pomme de terre

Glace

Pain

POUR LE
LENDEMAIN



FORMULE 13

MENU

Assortiment de crudités

Assortiment de charcuterie

ou

Jambon à l'os

Fromage Brie

Île flottante

VAISSELLE JETABLE

3 assiettes

1 petite cuillère

1 verre à pied

1 gobelet

1 tasse à café

Nappage papier et serviettes papier

A close-up photograph of three glasses filled with red wine. The glasses are arranged in a row, with the one in the foreground being the most prominent. The wine is a deep red color, and the lighting creates highlights on the glass rims and the liquid surface. The background is a soft, out-of-focus white.

FORFAITS
BOISSONS

DE L'APÉRITIF AU DIGESTIF À VOLONTÉ

POUR LE VIN D'HONNEUR

Buffet de cocktails en libre service (minimum cinq sortes de cocktails dont deux sans alcool) :

- *Sangria aux fruits rouges*
- *Lagon bleu* (vodka, curaçao bleu)
- *Whisky Sweet* (whisky, jus d'orange)
- *Douceur Framboisine* (vin blanc sélection, crème de framboise)
- *Cocobelle* (rhum, coco, etc.)
- *Rose vigne* (rosé sélection, crème de pêche de vigne)
- *Kir découverte* (vin blanc sélection, divers crèmes)
- *Cocktail Or* (sans alcool - jus d'orange, fruits, etc.)
- *Tropical* (jus de citron, kiwi, etc.)

VINS POUR LE REPAS

Une sélection de grandes marques étudiée pour satisfaire un maximum de personnes

- *Entrée : Bordeaux blanc*
- *Plat principal : Beaujolais rouge Morgon*
- *Fromages : Bordeaux rouge*
- *Dessert : Crémant ou Champagne selon la version (1 bouteille pour 4 convives)*

LA SUITE

- *Eau de source 25 cl à chaque convive et complément en bouteille*
- *Jus d'orange en carafe de 25 cl*
- *Coca cola en carafe de 25 cl*
- *Café, thé, tisane*
- *Digestif (eau de vie poire)*

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

1^{ère} VERSION

*Tarif par personne à volonté**
Crémant pour le dessert
du vin d'honneur au digestif

2^{ème} VERSION

*Tarif par personne à volonté**
Champagne pour le dessert
du vin d'honneur au digestif

Enfant : de 5 ans à 10 ans

*Sauf crémant ou champagne 1 bouteille pour 4 personnes .

- Nous apportons un maximum de boissons et reprenons le non consommé (les bouteilles débouchées restent à votre disposition pour le lendemain).
- Si demande stock de boissons à votre disposition pour le lendemain (facturation en plus du forfait)
- Options : vins à la carte, bière pression, Bib, etc. sur devis.



SERVICES
ELEPHANT

ÉLÉPHANT

AVEC SON SERVICE RÉCEPTION VOUS PROPOSE :

*De la petite réception à la soirée
la plus prestigieuse, pour un
magnifique mariage nous mettons
à votre disposition une équipe
de professionnels avec 18 ans
d'expérience.*

*Joël, responsable de notre service
réception, saura vous conseiller et
vous recevoir du mardi au jeudi sur
rendez-vous.*

DEVIS GRATUIT

A VOTRE DISPOSITION

- 1. Installation de vos tables*
 - 2. Location de tables rondes etc.*
 - 3. Décoration de votre salle de réception*
 - 4. Nettoyage de votre lieu de restauration*
 - 5. Animation*
- Etc.*

