



Mariage 2007

*Restaurant « Les jardins de Giverny » Chemin du Roy
27620 GIVERNY
Tel .02 32 21 60 80 Fax..02 32 51 60 80
Site : www.jardinsdegiverny.com*

Formule à 50 Euros

Apéritif, vin, café et eaux minérales compris
Menu unique pour un groupe de 15 à 70 convives

Apéritif « maison »

Choix unique entre Kir, Kir Normand, cocktail « les jardins de Giverny » et cocktail sans alcool

Entrées au choix

Terrine de foie gras et poisson du marché en gelée safranée

ou

Foie gras mi-cuit aux fruits de saison et son pain d'épices et son verre de Sauternes

(supplément 5 euros)

Ou

Tartare de saumon mariné à la sauge et aux zestes d'agrumes

Ou

Salade d'asperges

Ou

Feuilleté de pétoncles au Noilly

Granité normand

Plats au choix

Suprême de Pintadeau aux deux pommes

Ou

Pavé d'agneau grillé au thym

Ou

Tournedos de magret d'oie aux fruits de saison

Ou

Filet de sandre au champagne

Fromage au choix

Trilogie de fromages Normands sa salade aux pommes et aux noix

Ou

Crottin croustillant au miel et petite salade

Farandole de desserts

*(présentation en salle façon pièce montée avec cascade de champagne possible *)*

3 desserts au choix dans la liste

Ganache au chocolat

Tarte amandine

Tarte alsacienne

Tarte aux fruits de saison

Framboisier

(disponibilité selon les saisons)

Gâteau poire chocolat

Millefeuille aux fruits

Tarte Tatin

Tarte Normande

Tarte aux agrumes et crème pistache

Tarte fine aux pommes, miel et épices

Fraisier

Tarte au citron

Tiramisu

entremet pommes calvados

CAFE

VINS 25 cl/personne

***Côte du Rhône Tricastin « la Ciboise » de la maison Chapoutier (rouge) ou chinon rouge
Ou Touraine sauvignon (blanc)***

Une flûte de champagne accompagnera le dessert

CHAMPAGNE

** Pour un supplément de 3 euros par personne, une cascade de champagne peut remplacer la flûte en accompagnement du dessert.*

OPEN-BAR 1 heure

Pour un supplément de 9 euros par personne, à la place de l'apéritif prévu, vous pouvez ouvrir notre bar pour l'apéritif à vos invités (toutes nos consommations bar sont disponibles pendant 1 heure)(la demi-heure supplémentaire sera facturée 5 euros)

MENU ENFANT (MOINS DE 9 ANS) 17 EUROS

Sodas (25cl) et eaux minérales (50cl)

Entrée

Rillettes ou tomate Mozzarella ou charcuterie ou melon

Plat

Blanc de volaille ou médaillons de saumon et frites

Dessert

Comme les adultes

Conditions générales de vente :

- 1 – Toute réservation sera accompagnée d'un versement de 40% d'acompte et du nombre approximatif de convives.
- 2 - 15 jours au plus tard avant le repas, confirmation du choix du menu, des boissons, du nombre de convives, du plan de table s'il y a lieu et de l'heure d'arrivée.
- 3 - Confirmation 48 h avant le repas du nombre de convives prévus. Tout convive réservé et non présent sera facturé.
- 4- Règlement du solde en fin de repas par chèque, espèces ou Carte Visa.
- 5 - Nos horaires du Service déjeuner : de 12h à 15h clôture à 16h30 toute prolongation d'horaires au-delà de 17 h due à un retard de votre part sera facturée 20€h /personnel restant de l'heure supplémentaire
Nos horaires du service dîner : de 19h30 à 22h30 clôture à minuit toute prolongation d'horaires au-delà de 17 h due à un retard de votre part sera facturée 40€h /personnel restant de l'heure supplémentaire.