



LA MONTAGNE

ARPAJON

Tél : 01 64 90 01 07

Madame, Monsieur

Vous trouverez ci-après des propositions de menus en repas assis et de buffets. Il est bien-sûr possible de les aménager selon vos désirs. Toutefois le menu choisi sera identique pour chaque convive. Le prix des menus s'entend TTC par personne à partir de 20 personnes, salle, repas, personnel, ménage compris.

Si vous désirez amener du champagne, un droit de bouchon de 6€ par bouteille ouverte vous sera facturé, aucune autre boisson (vin, alcool) ne pourra être amenée ou ne donnera lieu à aucune réduction.

Si vous désirez amener un dessert de votre fabrication, celui-ci viendra se rajouter gratuitement au menu mais ne donnera lieu à aucune réduction.

Vous disposerez de la salle le midi jusqu'à 17h, le soir jusqu'à 2h du matin matériel démonté.

Le menu et le nombre de personnes devront être communiqué au plus tard 15 jours avant la réception.

Le nombre de menus facturés sera le nombre indiqué par Mail dans les 72h avant le repas. Pour le règlement les chèques ne sont plus acceptés.

De plus pour des raisons de sécurité alimentaire les restes de buffets ne pourront pas être ramenés à la maison.

Vous remerciant de la confiance que vous nous accordez, veuillez agréer Madame, Monsieur nos salutations gourmandes.

Un chèque de 350€ d'arrhes vous sera demandé pour bloquer la date et la salle pour votre réception.

ARPAJON LE :



LA MONTAGNE

ARPAJON

Tél : 01 64 90 01 07

BUFFET CHAMPÊTRE à 38,50€

Kir Sauvignon crème de cassis ou cocktail de jus de fruits

Toasts et fours chauds, olives vertes, tomates cerises au pesto,
Assortiment de biscuits salés, tapenade verte et noire

LES CHARCUTERIES :

Pavé au poivre, jambon à l'os
Rillettes de porc, terrine de campagne

LES SALADES :

Salade piémontaise- Taboulé à la menthe fraîche
Salade de linguines au thon – Coleslaw
Salade Italienne (tomates cerises, mozzarella et basilic) `

LES VIANDES :

Rôti de porc – Cake lardons gruyère
Poulet rôti au thym

LES SAUCES ET CONDIMENTS :

Olives, cornichons, petits oignons au vinaigre
Pain Pochon, beurre
Sauces ; cocktail-mayonnaise- tartare- moutarde
Vinaigrette- huile d'olive

Dessert au choix

Les GARRIGUES Chardonnay
Les GARRIGUES Merlot
Les vins sont servis à discrétion durant le repas

Café



LA MONTAGNE

ARPAJON

Tél : 01 64 90 01 07

Menu Tradition à 44,50€

Kir vin blanc crème de cassis ou cocktail de jus de fruits
Toasts et fours chauds, olives vertes, tomates cerises au pesto,
Assortiment de biscuits salés, tapenade verte et noire

Rillettes Océane tomate confite et citron vert, crème fouettée acidulée

ou

Assiette Basque, jambon cru, pâté Basque,
Chutney de cerise noire et gelée au piment d'Espelette

Filet mignon rôti au poivre vert
Pâtes fraîches, tomate Provençale

ou

Dos de lieu noir au four, riz cassé
Fricassée de légumes lait de coco et Curry Madras

Dessert au choix

Bourgogne aligoté

Kressmann grande réserve Graves

Les vins sont servis à discrétion durant le repas

Café



LA MONTAGNE

ARPAJON

Tél : 01 64 90 01 07

BUFFET MONTAGNARD à 44,50€

Cocktail Savoyard ou cocktail de jus de fruits

Toasts (saumon, mousse de canard, jambon cru ...)

Petits fours salés chauds

Olives vertes, tomates cerises au pesto,

Saucisse cocktail, houmous

Assortiment de biscuits salés – allumettes au fromage

Tapenade verte et noire

Gruyère de Savoie et Comté

Reblochonade et sa charcuterie d'Auvergne et d'ailleurs salade verte

ou

EN BUFFET

Raclette au lait cru

Pommes de terre en robe des champs

Charcuterie d'Auvergne et d'ailleurs

Salade verte

Dessert au choix

Apremont

Les GARRIGUES Merlot

Les vins sont servis à discrétion durant le repas

Café



LA MONTAGNE

ARPAJON

Tél : 01 64 90 01 07

Menu Saveurs à 49,50€

Fines bulles de crémant à la fraise des bois ou cocktail de jus de fruits

Toasts et fours chauds, olives vertes, tomates cerises au pesto,
Assortiment de biscuits salés, tapenade verte et noire
Pain surprise aux 3 jambons

Terrine gourmande au foie gras, chutney de figue

ou

Feuillantine de chèvre, tapenade et magret fumé
Jeunes pousses à l'huile de noisette et vinaigre Balsamique

ou

Salade de crevettes sauvages et œuf poché, vinaigrette de tomate

Cœur de rumsteack sauce Bordelaise

Gratin Dauphinois et fagot de haricots verts

ou

Filet mignon rôti aux girolles

Écrasé de pomme de terre à l'ail et huile d'olive, tomate Provençale

ou

Cabillaud beurre blanc citronné

Fricassée de légumes et riz cassé

Dessert au choix

Bourgogne aligoté

Kressmann grande réserve Graves

Eau de source

Les vins sont servis à discrétion durant le repas

Café



LA MONTAGNE

ARPAJON

Tél : 01 64 90 01 07

BUFFET SAVEUR à 54€

Fines bulles crème de mûre ou cocktail de jus de fruits

Toasts et fours chauds, olives vertes, tomates cerises au pesto,
Assortiment de biscuits salés, tapenade verte et noire, Pain surprise aux trois jambons

LES CHARCUTERIES :

Pavé au poivre, jambon cru

Cake jambon fumé et reblochon, terrine gourmande au foie gras

LE POISSON

Rillettes Océanes au citron vert et aux herbes – taboulé aux crevettes au curry

Terrine parmentière au saumon fumé et raifort

LES SALADES :

Salade toscane (tomates, Burrata, poivrons grillés, pesto)

Linguines à la Crétoise

Salade César

LES VIANDES :

Rôti de bœuf

Fricassée de poulet aux crevettes, riz cassé (chaud en chafing-dish)

LES SAUCES ET CONDIMENTS :

Olives, cornichons, petits oignons au vinaigre

Pain Pochon, beurre

Sauces ; cocktail-mayonnaise- tartare- moutarde

Vinaigrette- huile d'olive

Dessert au choix

Bourgogne Aligoté- Kressmann grande réserve Graves

Eau de source

Les vins sont servis à discrétion durant le repas

Café



LA MONTAGNE

ARPAJON

Tél : 01 64 90 01 07

Menu Tentation à 58€

Planteur ou Fines bulles de crémant à la mûre
ou cocktail de jus de fruits

Toasts et fours chauds, olives vertes, tomates cerises au pesto,
Assortiment de biscuits salés, tapenade verte et noire
Pain surprise aux 3 jambons

Œuf mollet en croustade, saumon fumé et crème fouettée au combawa
ou

Tataki de bœuf sur rémoulade de chou-fleur et crème Balsamique
ou

Salade Grand ouest aux gésiers confits, magret fumé et
Carpaccio de foie gras à la fleur de sel

½ Magret de canard sauce aux cèpes
Gratin Dauphinois et légumes

ou

Brochette de lotte au Chorizo et sauce citronnée
Riz à l'Espagnol et légumes

ou

Suprême de pintade aux pleurotes, pâtes fraîches à la crème de Curry Madras

Dessert au choix

Bourgogne aligoté
Kressmann grande réserve Graves
Eau de source

Les vins sont servis à discrétion durant le repas
Café



LA MONTAGNE

ARPAJON

Tél : 01 64 90 01 07

Menu Passion à 72€

1 coupe ou kir Champagne ou cocktail de jus de fruits

Toasts et fours chauds, olives vertes, tomates cerises au pesto,
Assortiment de biscuits salés, tapenade verte et noire
Pain surprise aux 3 jambons, saucisses cocktail

Assiette de saumon fumé ficelle, blinis
Crème acidulée ciboulette et piment d'Espelette

ou

Foie gras de canard maison cuit en terrine, confiture de figue noire,
Fleur de sel et poivre de Séchouan

Brochette de crevettes sauvages et cabillaud sauce safrané
Légumes de saison sautés au thym

ou

Filet de bœuf rôti, sauce aux Morilles
Gratin Dauphinois

ou

Brochette d'aiguillettes de canard sauce foie gras
Écrasé de pomme de terre à la crème

Dessert au choix

Cheverny blanc ou Monbazillac
Kressmann grande réserve Graves
Eau de source

Les vins sont servis à discrétion durant le repas
Café



LA MONTAGNE

ARPAJON

Tél : 01 64 90 01 07

BUFFET MIXTE à 72€

1 coupe ou kir Champagne ou cocktail de jus de fruits

Toasts et fours chauds, olives vertes, tomates cerises au pesto,
Assortiment de biscuits salés, tapenade verte et noire, Pain surprise aux trois jambons

LES ENTRÉES EN BUFFET :

Jambon cru et jambon à l'os
Terrine parmentière au saumon fumé et raifort
Médailon de foie gras
Salade toscane (tomates, Burrata, poivrons grillés, pesto)

LES SAUCES ET CONDIMENTS :

Olives, cornichons, petits oignons au vinaigre
Pain Pochon, beurre
Vinaigrette- huile d'olive

PLAT CHAUD SERVI À L'ASSIETTE :

Filet de bœuf rôti sauce foie gras
Gratin Dauphinois, légumes
ou
Saumon braisé au Pouilly fumé, pâtes fraîches et tomate Provençale

Dessert au choix

Cheverny blanc - Kressmann grande réserve Graves

Eau de source

Les vins sont servis à discrétion durant le repas

Café



LA MONTAGNE

ARPAJON
Tél : 01 64 90 01 07

Menu ENFANT à 14,50€

Jusqu'à 10 ans

Jus d'orange, coca cola

Assiette de charcuteries

ou

Salade de tomates cerises

Steak haché minute, frites

ou

Escalope de volaille à la crème, linguines

Glace

LES DESSERTS AU CHOIX DES MENUS ET BUFFETS

Omelette Norvégienne

Fraisier en saison

Charlotte fruits rouges

Charlotte poire chocolat

Framboisier

Salade de fruits frais

Charlotte framboise chocolat

Tarte aux pommes Alsacienne