



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. Les vins sont servis à discrétion durant le repas, les bouteilles non consommées restent la propriété de l'auberge de la montagne.

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

Pain surprise aux trois jambons

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 – Quiche 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

Chardonnay

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

Brochette d'araignée à la crème
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

Chardonnay

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

Pain surprise aux trois jambons

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 framboise 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, chutney de figue

ou

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

ou

Tulipe de crevettes sauvages et œuf poché, vinaigrette de tomate

Cœur de rumsteack sauce Bordelaise

Gratin Dauphinois et fagot de haricots verts

ou

Filet mignon braisé aux olives

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

ou

Brochette de saumon, beurre blanc citronné

Linguines et légumes de saison

Dessert au choix

Chardonnay

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 :

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 croute, saumon fumé et crème fouettée au combawa
ou

Tartare de saint jacques et avocat au curry Madras
ou

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

½ Magret de canard sauce foie gras
Gratin Dauphinois et légumes

ou

Brochette de Thon au Chorizo et sauce Chimichurri
Riz à l'Espagnol et légumes

ou

Suprême de poulet fermier aux pleurotes,
pâtes fraîches à la crème d'estragon

Dessert au choix

Chardonnay
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 saumon sauce safrané
Légumes de saison sautés au thym
ou

Filet de bœuf rôti, sauce aux Morilles
Gratin Dauphinois, fagot de haricots verts
ou

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

Dessert au choix

Bourgogne aligoté 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

Brochette de saumon et crevettes sauvages, beurre blanc
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