



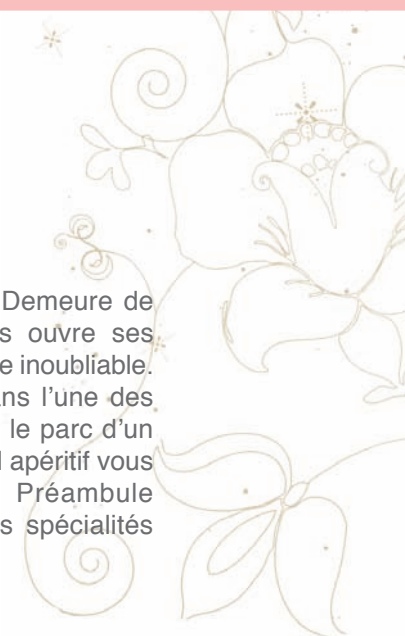
La Crémaillère
pour vos réceptions privées

M A R I A G E
T R A I T E U R
A N I M A T I O N
L O C A T I O N D E S A L L E
D E C O R A T I O N



15 mn d'Avignon, la Crémaillère Demeure de caractère du XX^{ème} siècle, vous ouvre ses portes pour que ce jour soit et reste inoubliable. toute l'équipe vous accueille dans l'une des salles de réceptions donnant sur le parc d'un hectare avec piscine où un cocktail apéritif vous sera servi, à l'ombre des saules. Prémabule d'une journée où vous dégusterez nos spécialités culinaires jusqu'au bout de vos envies.

- CAPACITÉ 240 PERSONNES
- PARKING PRIVÉ ET GARDÉ
- SALLE CLIMATISÉES ET SONORISÉES





Croustilles Provençales

- Accompagnées de Tapenade Verte et Noire

Assortiment de bouchées apéritives

Les Canapés saveurs

Les Verrines du Chef

Les Timbales

- Crème de chèvre au basilic
- Tartare de saumon au Citron Vert

Caquelons

- Noix de pétoncle gratinée au champagne
- Ravioles de roman aux cèpes

Buissons de mini brochettes

Anchoïade

- Panier de légumes frais aux trois sauces

Boissons

- Pastis, whisky, Martini et Cocktail maison,
- Vin des Côtes du Rhône
- Coca
- Jus de Fruits
- Perrier

■ DÉTAIL DE LA PRESTATION

Buffet apéritif servi dans le jardin ou en salle
 Selon les conditions climatiques
 Boissons servies à discrétion





Les Entrées au choix

- Foie Gras de Canard sur son Canapé de Pain d'Épice et sa Confiture de Figue
- Flan de Saumon d'Écosse et sa Crème d'Asperge
- Magret Fumé et sa Charlotte de Chèvre aux Poivrons et Aubergines Confites



Les Viandes au choix

- Filet de bœuf Glacé à l'huile de truffe
- Médaillon de Veau et son Croustillant de Sésame, Jus de Romarin
- Magret de Canard aux Cèpes aromatisé au Poivre Doux



Les Poissons au choix

- Filet de Loup au Jus de Méditerranée
- Escalopine de Saumon et ses Poires Confites Marbré au Caramel de Modène
- Soupière de Lotte Laquée au Jus de Favouille
- Cassolette de St Jacques à la Crème de Champagne
- Tango de Sole et Gambas en Brochette, Beurre Blanc



Les Fromages au choix

- Ballotin de Brie Tiède à la Normande
- Pan Bagnat au Chèvre Chaud et Herbes de Provence
- Assortiment de Fromages
- Pain aux Olives et St Marcellin Tiède

■ REPAS SERVI EN SALLE UNIQUEMENT





Menu Suite...

Pré-Desserts au choix

- Charette de Fruits Frais
- Nougat Glacé Maison au Coulis de Fruits Rouges
- Délice Craquant

La Pièce montée

en Choux et Nougatine
 (3 Choux par personne)



Menu Enfants Jusqu'à 10 ans

Entrées

- Selon votre choix (foie gras, saumon, charcuterie...)

Plats Chauds au choix

- Hamburger Maison
- Steak haché frais
- Cordon bleu

Desserts au choix

- Glace
- Brochette de Bonbons
- Pièce montée



Boissons au choix

- Vin rosé, Blanc ou Rouge AOC
- Eau Minérale plate et Gazeuse
- Café Espresso

Trou Provençal (Sup. de 4 euros)

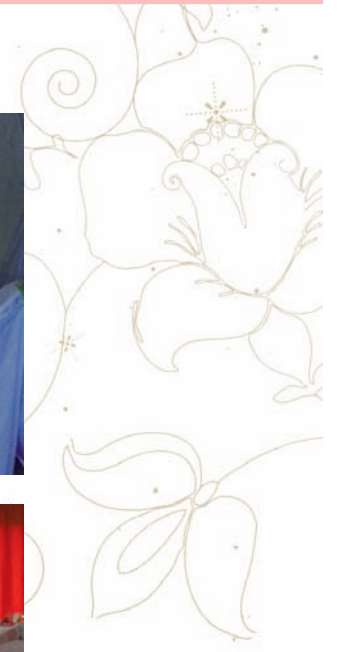
- Melon et sa Liqueur
- Pomme verte et Alcool de Manzana
- Glace Menthe et Get 27
- Glace Poire et sa Liqueur



■ REPAS SERVI EN SALLE UNIQUEMENT









Pour votre lendemain de mariage, nous vous proposons un déjeuner champêtre en bordure de piscine ou dans l'une de nos salles climatisées.

A partir de 20 euros.

Avis au bouliste, pour une partie de pétanque en famille ou entre amis, notre terrain de boule est à votre disposition.





INFORMATIONS : Toute l'équipe de la Crémaillère sera à votre disposition pour réussir votre réception. Nos tarifs s'entendent T.T.C avec l'exclusivité de notre site. Les réservations des samedis de juin à fin septembre se font pour un minimum de 90 adultes. Aucun droit de bouchon ne vous sera facturé. Afin d'éviter les nuisances sonores et pour votre sécurité, aucune activité n'est envisagée dans le parc et autour de la piscine à partir de 22 heures. Nous vous rappelons que le parking est gardé jusqu'à 4 H du matin. L'accès à la piscine est strictement interdit aux enfants non accompagnés d'adultes. Obligation au DJ non résident de se connecter sur notre système son.