



## MARIAGE VIN D'HONNEUR 2019

Le vin d'honneur est présenté sous forme de buffet, en terrasse si le temps le permet ou dans nos salons.

### Amuses bouches et verrines au choix

Mini quiche : 1,00 € pièce

Mini pizza : 1,00 € pièce

Verrine chèvre et poivrons confits : 1,50 € pièce

Verrine saumon frais et crème d'avocat : 1,50 € pièce

Pruneau enroulé de ventrèche : 1,50 € pièce

Cuillère Guacamole et crevette : 1,50 € pièce

Verrine Poire et mousse de roquefort : 1,50 € pièce

Verrine de Gaspacho et chips de jambon de pays : 1,50 € pièce



### Carte Terroir

La terrine de foie gras maison (prévoir 1 kilo pour 25 à 30 personnes) au floc de Gascogne (40 gr/pers) à tartiner soi-même : 120 euros le kilo.

Les moules à la plancha « façon Catalane : balsamique, ail et persil » servie au plat (150 gr/pers) : 12 €/kg



La planche de charcuterie : chiffonnade de jambon de pays, rillettes d'oie, saucisse sèche : **La planche pour 10 personnes : 20 €**

Le plateau de légumes crus : radis, céleris branche, choux fleur, carottes concombres avec mayonnaise maison, crème de fromage frais citronnée, ciboulette : **le plateau pour 10 personnes : 15 €**

Le hérisson de brochette de melon (melon, tomates cerise) en saison pour 20 personnes : **20 euros le hérisson**

Le cake maison poires et roquefort (pour 20 personnes) : **25 euros le cake de 20 parts**



### **A la plancha :**

½ aiguillettes de canard (50 gr) : **4,00 € la part**

Emincé de poulet mariné (50 gr) : **2,00 € la part**

Moules (50 gr) : **1,50 la part**

Supions (50 gr) : **2,00 la part**



Nous pouvons satisfaire des demandes particulières selon les saisons. Autres propositions et devis sur demande.



# LES APERITIFS – Tarif 2019

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

Tarifs pour des groupes de quinze personnes minimums déjeunant ou dinant au Relais du Moulin Neuf

**Le Pousse-Rapière** : Vin sauvage + liqueur de Monluc : 3,00 € la flute de 8cl

**Le Kir** : Vin blanc ou rosé et crème de cassis : 2,00 € le verre de 8cl

**Le Floc de Gascogne** (Blanc ou Rouge) : 2,50 € le verre de 6cl

**Whisky** : 3,00 € la dose de 4cl

**Ricard ou Pastis 51** : 2,00 € la dose de 2cl

**Planteur** : 2,50 € le verre de 25cl

**Cocktail maison en carafe** (Mousseux, vin blanc et framboise fruit) : 2,50 € la flute de 8cl

**Sangria (blanche ou rouge)** : 2,30 € le verre de 25cl

**Cidre doux** : 1,50 € la flute de 8cl

**Champagne de vigneron récoltant sélectionné par nos soins.**

La bouteille de 75 cl

Le magnum de 150 cl

De 0 à 6 bouteilles : **37 €** la bouteille

De 0 à 3 magnums : **68 €** le magnum

*Tarif dégressif selon les quantités : nous consulter*

**JUS DE FRUITS, SODAS, EAUX GAZEUSES :**

Coca Cola (1,5 litres), limonade (1,5 litres), Orangina (1,5 litres), Schweppes (1,5 litres)

Perrier (1 litre), Jus de fruits (orange ou ananas ou pommes 1 litre) : **5 €** la bouteille

**GÉNÉRALITÉS :**

- ☞ Possibilité de mixer les boissons.
- ☞ Le prix des bouteilles comprend la mise à disposition des tables, nappes, verres ad-hoc, glaçons, eau.
- ☞ Possibilité pour certains apéritifs de commander à la bouteille ou à la carafe. Nous consulter.
- ☞ Toute bouteille de jus de fruits/sodas entamée est considérée comme consommée. Elle est donc facturée.
- ☞ Toute bouteille entamée et non terminée pourra être ramenée par le client
- ☞ Le Moulin Neuf garde toutes les bouteilles et contenants jusqu'à la facturation pour justifier le prix et éviter toute contestation.

## Accompagnement des Apéritifs

**Accompagnement 1 : 1,00 €/pers :** Biscuits + cacahuètes + chips

**Accompagnement 2 : 2,50 €/pers :** 1 feuilleté saucisse ; 1 mini quiche ; 1 gougère

**Accompagnement 3 : 3,50 €/pers :** 1 mini blinis saumon fumé et mousse citronnée, 1 mini tartelette aux légumes, 1 pruneau enrobé de ventrèche

