



Auberge du Redier

Accueil | Restaurant | Menus | Hôtel | Réceptions | Mariages | Plan d'accès | Tarifs | Contact et réservations

Organisez votre réception à l'Auberge du Redier sur les collines Niçoise en choisissant votre menu :

Menu à 45€ | Menu à 51€ | Menu à 57€ | Menu à 67€ | Menu à 78€ | Conditions

MENU à 45 €

Apéritif et ses « amuse-bouche »

Salade du Redier

ou

Dôme de Saumon sauce à l'aneth

ou

Ravioli maison à la daube sauce aux cépes

Gigot d'agneau aux herbes de Colomars

ou

Escalope de saumon sauce vierge

Dessert à déterminer

Vins : blanc, rosé et rouge

Café, TVA et service compris

Haut de page

MENU à 51 €

Buffet d'apéritifs et ses amuse-bouche

Chiffonnade de Parme avec foie gras et ses toasts

Magret de canard aux poivres verts

ou

Cuisse de pintade farcie et ses primeurs de saison

Dessert à déterminer

Vins, blancs, rosés, rouge et café compris

TVA et service compris

Haut de page

MENU à 57 €

Buffet d'apéritifs et ses « amuse-bouche »

Mise en bouche

Daurade royale et sa sauce vierge

Magret de canard aux essences de poivres et ses primeurs

ou

Filet mignon de veau sa sauce aux morilles
Et ses petits légumes

Dessert à déterminer

Vins, blancs, rosés, rouge et café compris
TVA et service compris

Haut de page

MENU à 67 €

Buffet d'apéritifs et ses « amuse-bouche »

Foie Gras sur sa gelée de Sauternes

Filets de loup
avec sa Sauce vierge

Carré d'agneau aux herbes du maquis et ses primeurs

Dessert à déterminer

Vins : blanc, rosé et rouge
café compris
TVA et service compris

Haut de page

MENU à 78 €

Buffet d'apéritifs et ses amuse-bouche

Mise en bouche

Feuilleté de St Jacques sur lit de poireaux et beurre blanc

Filet de bœuf avec ses légumes

Dessert à déterminer

Vins, blancs, rosés, rouge et café compris
TVA et service compris

Haut de page

Conditions réceptions 2017-2018

Déjeuner : 12h30 -17h30

Diner : 19h30-00h00

Les animations tardives sont susceptibles à des suppléments service location de salle à partir de 100€ l'heure supplémentaire.

Salon privatif < 30 couverts location du salon 130€.

Apéritif et boissons

Punch maison, Pastis, Cinzano rouge et blanc, Suze jus d'orange.
L'apéritif sera accompagné d'amuse-bouches, le whisky et les sodas sont en supplément ainsi que pendant les repas. Les eaux ne sont pas comprises.

■ Deux jours avant la réception, le nombre exact de convives doit être déterminé, ce nombre servira de base lors de la facturation même s'il diminue le jour de la réception.

■ Champagne : le prix du bouchon est de 10€ (par bouteille ouverte).

■ Eaux minérales : le prix est de 5€ par bouteille (Evian, Badoit, San Pelligrino).

■ Les Fleurs, les menus et tout autre décor seront à la charge du client.

■ Menus enfants 20€

Supplément de 35 € pour la présentation d'un gâteau

Pièce Montée 8€ par personne en supplément

Dessert au choix

Méli Mélo de fruits frais et son sorbet

Ambassadeur

Fraisier

Vacherin aux deux parfums

Gâteau au chocolat

Omelette norvégienne

Nougat glacé



Télécharger les menus Réceptions en PDF

[Haut de page](#)