

# Domaine du Rocher

## Formules « All Inclusive »

**Nos tarifs inclus la salle, la sonorisation, l'éclairage, le DJ, le cocktail, le dîner, et toutes les boissons à discrétion (champagne inclus) du début à la fin de la réception.**



## Formules Mariages

---

# Cocktail Croustillant

10 pièces (6 froides - 4 chaudes)

## Notre bouquet De saveurs rafraîchissantes

*Billes de mozzarella au basilic et à la tomate  
Crevettes au gingembre et radis noir  
Cuillère de vigne et son coulis de tomate aux xérès  
Rouleaux de radis noir au bleu  
Rouleaux de Parme aux figues*

## Fantaisies de la mer présentées en cuillères chinoises

*5 variétés selon le marché  
(lotte, crevette, tartare de saumon, fricassé de fruit de mer, etc)*

## Mini-croques-en bouche salés

*Assortiment de petits canapés*

## Délices des Hauts Atlas

*Tajine au tarama - Tajine de caviar d'aubergines - Tajine de tapenade  
accompagnées de toasts grillés*

## Pains scandinave assortis

## Petites passions chaudes

*Escargotines  
Pilon de poulet au paprika  
Feuilletés saucisses  
Soufflés au fromage  
Pruneaux au bacon  
mini-feuilletés assortis  
Samoussas aux mille saveurs*

## Assortiment de Softs et boissons

*Coca-cola – Perrier - Jus d'orange - Jus de pamplemousse  
Eau minérale*

# Dîner de Mariage

# Croustillant

*Foie gras du sud-ouest et sa confiture d'oignons*

*Accompagnée de sa brioche chaude*

*Ou*

*Mille feuille de rouget en tapenade*

*Et son coulis de sauce aigre douce*

*Ou*

*Petite salade fraîcheur de crevettes et légumes confits*

*Ou*

*Ballottine de saumon aux fines herbes*

*Ou*

*Délicieux petit pavé de foie gras en feuillantine*



*Filet de rumsteck sauce forestière*

*Ou*

*Fondant de volaille aux saveurs du Périgord*

*Ou*

*Aiguillette de canard sauce poivre vert*

*3 légumes au choix à déterminer*

*Petit pain boule*



*Assiette trois fromages*

*Et le bouquet de salade de saison*



*La pièce montée des mariés*

*3 choux par personne*

*Où*

*1 choux par personne et buffet de desserts assortis*

*Eaux minérales plates et gazeuses Café*



*Nappage – Serviettes tissus – Vaisselle – Platerie*



*Personnel de service inclus pour la prestation*



**Prix par personne TTC**  
**Voir tableau Formules All inclusive**

*NOS TARIFS INCLUS la salle, la sonorisation, l'éclairage, le DJ, le cocktail, le dîner, et toutes les boissons à discrétion (champagne inclus) du début à la fin de la réception*

**Cocktail Croustillant**  
*Prix par personne : 25.00 Euros TTC*  
*Invités présente uniquement au cocktail*

# Cocktail Toque

10 pièces (6 froides - 4 chaudes)

## Notre bouquet de saveurs rafraîchissantes

*Perles de fêta, pistache et raisin*  
*Crêpe de caviar et aubergine*  
*Rouleaux de choux vert, beurre paprika, crevette et saumon fumé*  
*Roulés daycon, carottes, ciboulette et poireaux*  
*Roulés de saumon fumé et concombre*  
*Roulade de betteraves, viande de grison*  
*Tonnelet de pommes de terre aux œufs de saumon*  
*Figue ricotta et menthe*  
*Mille feuille de jambon, mascarpone*  
*Pain d'épices maison au conté*  
*Pain d'épices maison au foie gras*

## Fantaisies en cuillères chinoises

*Guacamole et crevettes*  
*Dès de rainette et foie gras*  
*Asperge, viande des grisons*  
*Poireaux, ricotta*  
*Julienne de légumes*

## Assortiment de mini-brochettes

*Tomate et mozzarella*  
*Spirale de crêpe au saumon*  
*Pommes grany et filet doré*  
*Billes de melon en filet doré*  
*Mozzarella, parme*  
*Ananas et jambon blanc*  
*Parme, conté, mascarpone*

## Délices des Hauts Atlas

*Tajine au tarama - Tajine de caviar d'aubergines - Tajine de tapenade*

*accompagnées de toasts grillés*

## **Notre cascade de verrines**

*Guacamole, tomate, coulis Saint Jacques*

*Courgette en dé, menthe, bille de melon*

*Gaspacho, concombre, betterave, poivrons, oignons, tomates, persil*

## **Petites passions chaudes**

*Escargotines*

*Pilon de poulet au paprika*

*Feuilletés saucisses*

*Soufflés au fromage*

*Pruneaux au bacon*

*Mini-feuilletés assortis*

*Samoussas aux mille saveurs*

*Mini tapas assortis*

## **Assortiment de Softs et boissons**

*Coca-cola - Perrier*

*Jus d'orange - Jus de pamplemousse*

*Eau minérale*

# Dîner de Mariage

## 1 Toque

◆◆◆◆◆

*Plancha de Saint-Jacques et son écume de corail au coulis de safran (2€sup)*

*Ou*

*Fricassé de gambas concassées de tomates polenta*

*Ou*

*Salade périgourdine au foie gras*

◆◆◆◆◆

*Roti de canard et sa sauce au miel*

*Ou*

*Fondant de pintadeau farci sauce Rouennaise*

*Et petits légumes*

*Ou*

*Carré d'agneau désossé au basilic*

*Et son enflammé de thym*

*Petit pain opéra*

◆◆◆◆◆

*La ronde des trois fromages sur pain de campagne*

*Et le bouquet de salade de saison*

◆◆◆◆◆

*Buffet de desserts assortis*

*Fondant au chocolat – entremet framboise*

*Tarte assorties – Cassonade de poire caramel*

*et*

*La pièce montée des mariés*

*2 choux par personne*

◆◆◆◆◆

*Eaux minérales plates et gazeuses  
Café*

◆◆◆◆◆

*Nappage – Serviettes tissus – Vaisselle – Platerie*

◆◆◆◆◆

*Personnel de service inclus pour la prestation*

◆◆◆◆◆

**Prix par personne TTC**  
**Voir tableau Formules All inclusive**

*NOS TARIFS INCLUS la salle, la sonorisation, l'éclairage, le DJ, le cocktail, le dîner, et toutes les boissons à discrétion (champagne inclus) du début à la fin de la réception*

### **Cocktail Toque**

*Prix par personne : 25.00 Euros TTC*

*Invités présent uniquement au cocktail*



# Cocktail Toque

+

## Dîner de Mariage

### 2 Toques

◆◆◆◆◆

*Noix de Saint-Jacques sous croûte de beurre*  
*Aux asperges vertes*  
*Ou*  
*Croustillant d'écrevisse sur coulis de basilic sauce vierge*  
*Ou*  
*Tatin de foie gras et son jus réduit de porto et compote*

◆◆◆◆◆

*Fondant de volaille et sa dariole de cèpes*  
*Ou*  
*Noix de veau et sa sauce normande*  
*Ou*  
*Suprême de pintade aux trompettes et Médoc*

*Petit pain opéra*

◆◆◆◆◆

*La ronde des trois fromages sur pain de campagne aux noix*  
*Et le bouquet de salade de saison*

◆◆◆◆◆

*Buffet de desserts assortis*

*Fondant aux trois chocolats – Entremet framboise*  
*Tarte aux fraises et multi fruits – Cassonade poire caramel*  
*et*  
*La pièce montée des mariés*  
*2 choux par personne*

◆◆◆◆◆

*Eaux minérales plates et gazeuses*  
*Café*



*Nappage – Serviettes tissus – Vaisselle – Platerie*



*Personnel de service inclus pour la prestation*



**Prix par personne TTC**  
**Voir tableau Formules All inclusive**

*NOS TARIFS INCLUS la salle, la sonorisation, l'éclairage, le DJ, le cocktail, le dîner, et toutes les boissons à discrétion (champagne inclus) du début à la fin de la réception*

**Cocktail Toque**

*Prix par personne : 25.00 Euros TTC*  
*Invités présente uniquement au cocktail*



## Menus Enfants

*Servi entre 3 ans et 12 ans*

Menu 1	Menu 2	Menu 3
Assiette de charcuterie	Crudités variées	Salade de tomates
Escalope de volaille A la crème - Pâtes	Steak haché Purée	Poulet Pommes sautées
Tarte aux pommes	Yaourt aux fruits	Mousse au chocolat
Boissons	Boissons	Boissons

## Tarification par enfant : 25 Euros

*Incluant le cocktail, le matériel, le service, le buffet de dessert adultes*

VALABLE POUR LES INTERVENANTS