



# LA MONTAGNE

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, 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.

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.

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 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

### **LES CHARCUTERIES :**

Pavé au poivre, jambon à l'os  
Rillettes de porc, terrine de campagne

### **LES SALADES :**

Salade piémontaise- Taboulé à la menthe fraîche  
Riz Niçois – Coleslaw  
Salade Italienne (tomates cerises, mozzarella et basilic)

### **LES VIANDES :**

Rôti de porc – Cake lardons gruyère  
Aiguillette de poulet mariné au citron et aux herbes fines

### **LES SAUCES ET CONDIMENTS :**

Olives, cornichons, petits oignons au vinaigre  
Pain Pochon, beurre  
Sauces ; cocktail-mayonnaise- tartare- moutarde  
Vinaigrette- huile d'olive

### **LE FROMAGE**

Assortiment de fromages ( Brie-morbier- Comté)

---

*Dessert au choix*

---

Les GARRIGUES Chardonnay

Les GARRIGUES Merlot

Les vins sont servis à discrétion durant le repas

Café



# LA MONTAGNE

ARPAJON

Tél : 01 64 90 01 07

## **BUFFET MONTAGNARD à 42,50€**

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

---

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

## **BUFFET SAVEUR à 51€**

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 :**

Salade toscane (tomates, Burrata, poivrons grillés, pesto)

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

### **LE FROMAGE**

Assortiment de fromages (Brie- Chèvre- Roquefort – Gruyère de Savoie)

---

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

## **BUFFET MIXTE à 65€**

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  
Taboulé Libanais au saumon fumé  
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 Bordelaise  
Gratin Dauphinois, légumes grillés  
ou  
Saumon braisé au Pouilly fumé, pâtes fraîches et tomate Provençale

### **LE FROMAGE**

Assortiment de fromages (Brie-de Meaux - Tome de brebis - pont l'Évêque)

---

*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 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

Terrine de canard aux pistaches, confiture d'échalote au vin rouge épicé

---

Pièce de bœuf sauce Bordelaise  
Gratin Dauphinois et légumes grillés

ou

Filet mignon rôti aux girolles  
Écrasé de pomme de terre à l'ail et huile d'olive

ou

Dos de lieu noir vapeur d'algues  
Fricassée de légumes lait de coco et Curry Madras

---

Dessert au choix

---

Bourgogne aligoté  
Kressmann grande réserve Graves  
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 fraise des bois 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

Compotée de saumon frais et fumé aux épices douces  
Crème acidulée ciboulette et piment d'Espelette

ou

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

ou

Salade de crevettes sauvages et œuf poché, vinaigrette de tomate

---

Cœur de rumsteack sauce foie gras  
Gratin Dauphinois et fagot de haricots verts

ou

Filet mignon rôti aux girolles  
Écrasé de pomme de terre à l'ail et huile d'olive

ou

Cabillaud beurre blanc citronné  
Fricassée de légumes et riz cassé

---

Assortiment de fromages (Brie de Meaux- Morbier – Reblochon)

---

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 fermier mollet en croustade, saumon fumé et crème fouettée au combawa

ou

Terrine gourmande au foie gras, chutney d'échalote au Monbazillac

ou

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

---

Magret de canard sauce aux cèpes

Gratin Dauphinois et fagot de haricots verts

ou

Brochette de lotte au Chorizo et sauce Noilly

Riz à l'Espagnol et légumes grillés

ou

Suprême de pintade au vin jaune et girolles, pâtes fraîches

---

Assortiment de fromages (Brie de Meaux - chèvre – Reblochon)

---

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 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 par nos soins, 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 lotte sauce safrané  
Nouilles sautées aux légumes

ou

Filet de bœuf rôti, sauce aux Morilles  
Gratin Dauphinois

ou

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

---

Croustade de chèvre au miel sur son lit jeunes pousses

ou

Assiette du fromager (cabécou, tome de brebis et brie de Meaux)

---

Dessert au choix

---

Pouilly fumé 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

## **Menu ENFANT à 14,50€**

Jusqu'à 10 ans

Jus d'orange, coca cola

---

Assiette de charcuteries

ou

Salade de tomates cerises

---

Steak haché minute, frites

ou

Escalope de volaille à la crème, linguines

---

Glace

## **LES DESSERTS AU CHOIX DES MENUS ET BUFFETS**

Omelette Norvégienne

Fraisier en saison

Pièce montée (+6€)

Charlotte fruits rouges

Charlotte poire chocolat

Framboisier

Salade de fruits frais

Charlotte framboise chocolat

Tarte aux pommes Alsacienne