

VOTRE MARIAGE



A vos stylos...faites votre choix parmi nos propositions et informer nous de votre sélection par mail à l'adresse restaurantlaboheme974@gmail.com

Par retour nous vous enverrons un devis personnalisé

Nous pouvons recevoir jusqu'à 99 personnes assises

Tous nos plats sont élaborés par notre équipe sur place avec des produits frais et du moment.

Apéritif (pdt 1h)

Punch (coco et fruits) et softs (Coca-Cola, jus de fruit, ice tea)	10€/pers
Whisky, martini, Ricard, kir et softs.....	11€/pers
Champagne Brut (2 verres/pers) et softs	20€/pers
Méthode traditionnelle Afrique du sud (2 verres) et softs	15€/pers
Mojito, pina colada et softs	15€/pers
Virgin mojito, Virgin pina colada et softs	14€/pers

Amuse-bouche

Amuse-bouche classiques : 6 unités/pers 8€ 12 unités/pers 16€

Samoussa poulet, accras de poisson, samoussa fromage, gaspacho tomate, canapé de tapenade d'olive, samoussa légumes, légumes crues et sauces maison, bombons piment, samoussa pomme de terre, verrine fraîcheur et rilette poisson.

Amuse-bouche gourmets : 6 unités/pers16€ 12 unités/pers 32€

Accras de camarons, Foie gras fleurs de sel, Verrines de palmistes aux sésames, mini tarte brède, Mini club de saumon fumé à la crème citronnée, poulet pané au curry, Tartine de grison, Croquette de patates douces truffées, toast de marlin fumée, verrine de tartare de thon, brochette de poulet yakitori, queue de crevette tempoura.

Formule buffet (maximum 99 pers)



Entrées : 4 entrées au buffet

- Buffet d'entrée classique : Tarte salé, terrine de poisson, terrine de campagne, Mélimélo fraîcheur12/pers
- Buffet d'entrée gourmet : foie gras maison et son confit d'oignons, vol au vent de volaille aux morilles, finesse de marlin fumée, salade de palmiste19€/pers
- Buffet d'entrée Réunionnais : Achard de légumes, gratin de chou chou, mélimélo fraîcheur sucré/salé, tarte salé bred 13€/pers

Trou réunionnais :

Rhum au gingembre et sa boule de glace au citron.....6€/pers

Plats : 2 viandes et 1 poisson, 3 accompagnements et 3 sauces maison

- Buffet plats classique : poulet sauce coco, pêche du jour sauce baie rose, gigot d'agneau 7 H sauce à l'ail / pomme de terre au four, mousseline de carotte, riz 17€/pers
- Buffet plats gourmet : filet de bœuf sauce champignon, magret de canard rôti sauce fruit rouge, légine sauce gingembre, gratin dauphinois, tian de légumes et riz safrané...26€/pers
- Buffet barbecue : poulet, bœuf, pêche du jour, sauce poivre, sauce gingembre, sauce citronnée / riz safrané, légumes poêlés, gratin dauphinois 25€/pers
- Buffet Réunionnais : Rougail saucisse, carry poisson, poulet massale, riz, purée de patate douce, poêlée brèdes et carottes..... 16€/pers

Fromages : 3 morceaux par personne

Buffet fromage 9€/pers

Desserts : 4 desserts au buffet

- Buffet desserts classiques : moelleux chocolat, salade de fruit fraîche aux épices, verrine du moment, framboisier..... 9€/pers
- Buffet desserts créoles : mousse de fruit du moment, beignet banane, salade de fruits exotique, moelleux ananas.....9€/pers
- Pièce montée : crème pâtissière ou mousseline de parfums aux choix (vanille, café, chocolat, praline ou mixte) 4 choux/pers et nougatine 9€/pers

Café ou thé..... 2€/pers

Formule repas servis à table (maximum 90 pers)

Entrée :

- Entrée classique : terrine de poisson **ou** vol au vent de volaille 12€/pers
Entrée gourmet : foie gras maison et son confit d'oignon **ou** marlin fumée à la crème citronnée16€/pers
Entrée Réunionnais : gratiné de chou chou aux crevettes **ou** salade de palmistes...14€/pers

Trou Réunionnais : Rhum au gingembre et boule de glace citron..... 6€/pers

Plat principal:

- Plat gourmet : filet de bœuf aux morilles accompagné de croquettes de patates douce et tian de légumes **ou** ½ langouste grillée au rhum pays croquettes de patate douce et tian de légumes 28€/pers
Plat classique : suprême de volaille sauce forestière accompagné de mousseline de carotte et pomme au four **ou** filet de dorade sauce gingembre, riz et poêlée de légumes ... 16€/pers
Plat réunionnais : Rougail saucisse ou carry poisson15€/pers
Brasero de viande : bœuf, poulet, canards accompagnés de frites fraîches, sauces Maison, salade et 4 morceaux de reblochon/pers 32€/pers
Brasero de la mer : dorade et camarons accompagnés de riz, légumes, sauces maisons (Les braseros sont servis pour maximum 48 pers) 26€/pers

Fromages : 3 morceaux par pers 10€/pers

Dessert :

- Trilogie de dessert : Moelleux au chocolat, framboisier, salade de fruits aux épices . 9€/ pers
Dessert Réunionnais : gâteau patates caramélisés et tranche d'ananas rôti 9€/pers
Pièce montée : crème pâtissière ou mousseline de parfums aux choix (vanille, café, chocolat, praline ou mixte) 4 choux/pers et nougatine 9€/pers

Café : 2€/pers

Menus enfants – 12 ans 20€/pers
Nuggets poulet maison /frites fraîches/poêlée de légumes Softs à table

Menus prestataires 25€/pers
Une boisson, une assiette, un dessert

Informations générales



- Possibilité d'apporter votre dessert (droit de coupe 3€/pers)
 - Possibilité de louer un chapiteau (1000 €)
 - Droit de bouchon 9 € la bouteille (75cl) vin, ou champagne
 - Droit de bouchon 15€ alcool fort (75cl) Quantité limitée.
 - Possibilité louer pompe à bière (Fisher) 20 litres (80 bières de 25cl) 370€
 - Possibilité de rajout de vin rouge, blanc, rosé :
 - Pichet 50 cl pour 3 pers4€/pers
 - Ou bouteille 75 cl pour 4 pers6€/pers
 - Pour la privatisation, préparation et nettoyage : Rajout de 2€ /pers/heure (Obligatoire à partir de 55 pers **ou** au minimum d'une commande de 3 500€, forfait privatisation inclus)
 - Obligation de prendre une nourrice pour les enfants cause piscine (nous consulté)
 - De l'eau carafe est servis à table, possibilité de rajout de bouteille de softs (coca, Cilaos, eau etc..) 4€ l'eau (1L) et 5€ la boisson sucrée. (1L/1,5L)
 - Le restaurant vous accueillera le soir jusqu'à minuit
- Pour les repas du midi, les horaires sont ajustables à votre demande.
- Nous acceptons les cérémonies laïques dans le jardin.
 - Les DJ et groupes sont acceptés pendant votre présence sous la condition du respect de la réglementation en vigueur sur la limitation des décibels produits. Nous avons un DJ résident, Benjamin que vous pouvez contacter Au 06 92 41 68 19 (la tarification est à voir en directe avec Benjamin)

Nos prix sont TTC service compris. Vaisselle comprise. Mobilier compris.

Lorsque le devis est validé de votre part, il vous faudra nous le retourner ainsi que les conditions générales de vente signées bon pour accord.

Après le versement d'un acompte de 10% la date vous est définitivement réservé.

