



Minimum 50 personnes



Carroussel

Cocktail 10 pièces

16.00 €

Mini navettes x 3.

« Fromage, saumon, jambon, mousson de canard ».

Petits fours chauds x 3.

Gougères au fromage x 1.

Assortiment de mignardises x 2.

Mousse de betteraves et noisettes x 1.

Biscuits secs, arachides, olives cocktail.

Eau minérale, eau gazeuse, jus de fruits, soda.

Options

Boissons

Vin pétillant.	13.50 €
Crémant de Bourgogne.	21.50 €
Champagne brut réserve.	45.00 €
Fut bière 20 litres.	220.00 €
Droit de bouchon.	12.00 €

Planche apéro

Planche Fromagère.	15.00 €
Assortiments de 4 fromages.	
Planche Charcutière.	15.00 €
Assortiments de 4 charcuteries.	
Planche Finger food.	18.00 €
Sticks mozzarella, oignons rings, calamars frits, bouchées de camembert.	



Menu

Flamingo

44.50 €

Apéritif

Kir et ses amuses bouches.

Entrées au choix

Pressé de lentilles et haddock fumé, chantilly citron vert.

Rillettes de sardines piment d'Espelette, coulis de poivron doux et pain grillé.

Terrines maison et sa confiture d'oignon.

Cassiolette d'escargot beurre d'ail persillé.

Plats chauds au choix

Faux filet en rôti sauce Bordelaise.

Suprême de volaille poché et son jus au curry.

Filet mignon de porc crème de mangue et morilles.

Blanquette de la mer safranée.

« Saumon, cabillaud, rouget, moule ».

Fromage

Duo de fromages mesclun au vinaigre de framboise.

Buffet de desserts

Assortiment d'entremets. Salade de fruits frais. Mousse chocolat. Île flottante.

Boissons

Eau minérale, eau gazeuse, café Nespresso.



Menu

Mont Cassel

48.50 €

Apéritif

Kir et ses amuses bouches.

Buffet froid

Assortiments de cochonnailles. Rillettes de sardines.
Saumon fumé et sa crème échalote ciboulette. Pièce de bœuf rôti en gelée.

Jambon à l'os en croûte. Poulet rôti, gelée à l'estragon.

Pennes poulet curry. Piémontaise de pommes de terre au jambon.

Taboulé à l'oriental. Tomates mozzarella au vinaigre balsamique.

Fond d'artichaut en salade.

Buffet de fromages

Assortiment de fromages et salade verte.

Buffet de desserts

Salade de fruits frais. Mousse chocolat. Crème brûlée au Grand Marnier.

Œuf à la neige. Assortiment de tartes et entremets.

Boissons

Eau minérale, eau gazeuse, café.



Menu

Monorail

57.00 €

Apéritif

Kir pétillant et ses amuses bouches.

Entrées au choix

Gravelax de saumon, pomme granny et cacahuètes.

Rémoulade de céleri, tartare de crabe aux herbes fraîches.

Noix de Saint Jacques,
écrasé de pommes de terre huile d'olive et trompettes des morts.

Plats chauds au choix

Magret de canard aux agrumes « Kumquat-orange ».

Quasi de veau crème de moutarde ancienne et graines de courge torréfiées.

Dos de cabillaud mousseline d'artichaut beurre blanc au café.

Fromage

Trilogie de fromages mesclun huile de noisette.

Buffet de desserts

Salade de fruits frais. Mousse chocolat. Crème brûlée Grand Marnier.
Œuf à la neige. Assortiment de tartes et entremets.

Boissons

Eau minérale, eau gazeuse, café Nespresso.



Menu

Woodies

66.00 €

Apéritif

Kir pétillant et ses amuses bouches.

Premières entrées au choix

Rémoulade de céleri, tartare de crabe aux herbes fraîches.

Foie gras de canard maison, chutney de poires et medley de fruits secs.

Gravelax de saumon, pomme granny et cacahuètes.

Deuxièmes entrées au choix

Aumônière de ris de veau, ragout champêtre et fèves.

Dos de saumon à l'unilatéral, carotte et pois chiche.

Noix de Saint Jacques,
écrasé de pomme de terre huile d'olive et trompettes des morts.

Plats chauds au choix

Côtes d'agneau à la sarriette et ail confit.

Faux filet en rôti sauce Bordelaise.

Magret de canard aux agrumes « Kumquat-orange ».

Fromage

Assiette de 4 fromages mesclun huile de noisette.

Buffet de desserts

Salade de fruits frais. Duo de mousse chocolat. Crème brûlée Grand Marnier.
Œuf à la neige. Assortiment de tartes et entremets.

Boissons

Eau minérale, eau gazeuse, café Nespresso.



Options & Suppléments

Feuilletés apéritif x3.	1.90 €
Quiches apéritif x3.	3.20 €
Mini burger.	2.20 €
Croustade d'escargot de Bourgogne.	2.20 €

Planche Fromagère.	15.00 €
Assortiments de 4 fromages.	
Planche Charcutière.	15.00 €
Assortiments de 4 charcuteries.	
Planche Finger food.	18.00 €
Sticks mozzarella, oignons rings, calamars frits, bouchées de camembert.	

Verrine salée.	1.80 €
Oeuf de caille sésame et jambon cru, tartare de saumon guacamole, gaspacho andalou.	
Verrine sucrée.	1.80 €
Panna cotta fruits rouges, mousse chocolat, tiramisu.	

Mignardise x1.	1.20 €
Macaron x1.	1.20 €
Gâteau des Mariés	4.50 €
« Fraisier, aux fruits, aux trois chocolats »	
Corbeille de fruits	2.80 €

Les boissons

Apéritifs

Kir « vin blanc ».	4.50 €
Kir pétillant.	6.50 €
Coupe de Champagne.	9.50 €
Apéritif « Martini, Ricard, Suze, Porto ».	4.50 €
Whisky 2cl.	4.50 €

Les Bulles

Vin pétillant.	13.50 €
Crémant de Bourgogne.	21.50 €
Champagne brut réserve.	45.00 €
Champagne brut rosé.	67.00 €

Les Blancs

Bordeaux entre deux mers AOP.	15.40 €
Bourgogne Chardonnay AOP.	22.40 €
Muscadet Sèvre et Maine sur lie AOP.	14.50 €
Chablis AOP.	32.30 €
Gascogne Moelleux IGP.	13.80 €
Gascogne Tariquet IGP.	21.90 €

Les Rouges

Bordeaux AOP.	15.90 €
Côte du Rhône AOP.	31.00 €
Chinon AOP.	25.50 €
Saint Emilion Grand Cru AOP.	32.00 €

Les Rosés

Cabernet d'Anjou AOP.	14.50 €
Côte de Provence AOP.	18.50 €

Fut bière 20 litres.	220.00 €
Droit de bouchon.	12.00 €

Enfants

Jusqu'à 14 ans

16.50 €

Entrées au choix

Cornet de jambon.

Assiette de charcuterie.

Crudités.

Si buffet d'entrées accès au buffet.

Plats chauds au choix

Suprême de volaille sauce normande.

Cheeseburger.

Aiguillettes de volaille.

Buffet de desserts

Choix parmi le buffet de desserts proposé aux adultes.

Boissons

Eau minérale, soda, jus de fruit.

Ces tarifs s'entendent nets avec :

- Location de salle, vaisselles, nappage.
- Personnel de restauration.
- Nettoyage.

Nos salles sont modulables de 30 à 350 personnes.

Information

Pour les déjeuners, nous vous informons que le repas est servi en continu.

Pour tout horaire nous consulter et pour toutes boissons apportées, nous consulter.

Réservation

Pour toute réservation définitive, il vous sera demandé un versement d'arrhes de 250 Euros, puis 50% 1 mois avant la prestation, le solde sur présentation de la facture au lendemain de la réception. Possibilité de venir avec votre animateur ou orchestre (déclaration de SACEM à votre charge). Afin d'éviter une facturation d'heures supplémentaires, votre animateur doit démonter son matériel, immédiatement après le départ des derniers invités.

Le parc Bagatelle décline toute responsabilité, en cas de dommage corporel ou matériel, aux clients qui utiliseraient les équipements du parc en dehors des jours et heures d'ouverture et ce sans autorisation de la direction du parc.

Conditions d'annulation

Le choix des menus et du nombre de participants est à communiquer 15 jours avant la manifestation, ce nombre sera considéré comme définitif, et servira à l'établissement de la facture.

Nous ne pourrions être tenus pour responsables si le nombre de convives devait s'avérer inférieur ou supérieur au nombre réservé.

En cas d'annulation totale des prestations confirmées, la totalité des sommes versées sera considérée comme acquise. Dans le cas où l'annulation interviendrait moins de trois jours avant l'événement, les prestations prévues seront dues et facturées.

Le parc Bagatelle se réserve le droit d'annuler toute réservation si des événements de force majeure ou cas fortuits l'y contraignaient, tels que, et sans que cette liste soit exhaustive : grève, incendie, dégâts des eaux, impossibilité d'accès, etc. ; dans une telle hypothèse, le parc Bagatelle s'engage à rembourser l'intégralité des sommes perçues.

Informations utiles

Nos propositions ne sont pas exhaustives, devis personnalisé sur demande, différentes options possibles. Notre équipe se tient à votre disposition pour préparer des prestations sur mesure. N'hésitez pas à nous solliciter.

nicolas.chavatte@parcbagatelle.com

edwige.segret@parcbagatelle.com