

LE
PANORAMIC
RESTAURANT



Nos Forfaits Menus

Forfait menu Prestige 55€/personne

Entrée

Salade de mesclun, foie gras sur pain brioché, gésiers de canard confit déglacé au vinaigre balsamique, magret et lardons

ou

Mille-feuille de chair de crabe, mousse d'avocat aux piments d'Espelette

Plat

Filet mignon de veau en viennoise de truffes, risotto crémeux aux champignons

ou

Filet de bar, sauce vierge et embeurrée de pommes de terre

Dessert

Moelleux au chocolat de notre chef

ou

Pavlova aux fruits rouges



Forfait menu Eagle **49,50€/personne**

Entrée

Tataki de thon et marinade au gingembre

ou

Gambas rôties aux saveurs exotiques

Plat

Pavé de rumsteck, sauce poivre et pommes de terre persillées

ou

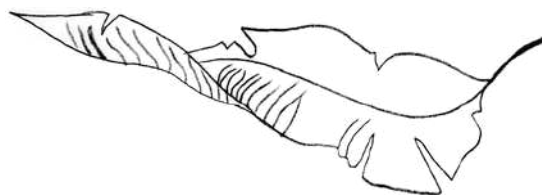
Pavé de cabillaud à l'aïoli et ses légumes de saison

Dessert

Crécy Brest, chou praliné

ou

Pavlova aux fruits rouges



Forfait menu Birdie

36,30€/personne



Entrées

Œuf parfait à la crème de maïs

Carpaccio de dorade au fruit de la passion

Terrine de campagne à l'ancienne

Cassolette de crevettes et noix de pétoncle au lait de coco

Plats

Mignon de porc, sauce crémeuse au roquefort et embeurré de pommes de terre

Pavé de cabillaud à l'aïoli et légumes de saison

Suprême de volaille, crème de pesto et embeurré de pommes de terre

Chili vegan, riz, guacamole, tomates, haricots rouges, poivrons et maïs

Desserts

Assiette de brie de Meaux et salade

Mousse au chocolat et brisures d'Oreo

Tarte fine aux pommes, coulis caramel et boule de glace à la vanille

Salade de fruits frais, tuile de brioche et sorbet à l'orange sanguine

LE
PANORAMIC
RESTAURANT



Buffet (30 personnes min) 49,50€/personne

Plateau de charcuterie et terrine

Salade parisienne, salade César, salade piémontaise

Saumon au beurre blanc

Suprême de volaille au jus de thym

Garniture : purée maison et riz vénéré

Plateau de fromages de nos régions

Assortiment façon café gourmand

Eaux minérales et café à discrétion
(Personnalisable sur demande)



Buffet (30 personnes min) **34,10€/personne**

Quiche californienne, quiche lorraine

Salade de coleslaw, plateau de tomates et mozzarella,
taboulé

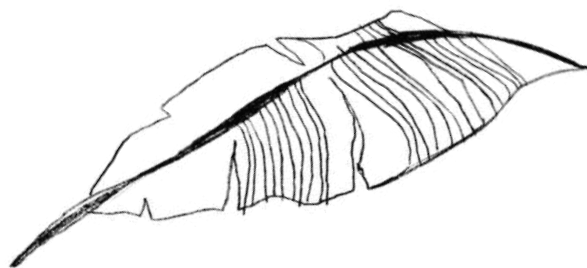
Plateau de charcuterie, terrine

Poulet mariné et grillé, pommes de terre grenailles

Brie et salade

Tarte aux pommes

Eaux minérales et café à discrétion
(Personnalisable sur demande)



**Buffet barbecue
(30 personnes min)
49,50€/personne**

Animé par notre chef

Quatre pièces par personne :

Poulet mariné et grillé, merguez et chipolatas,
Travers de porc à la mexicaine, brochette de bœuf ribs
de bœuf et filet de bar grillé.

Pommes de terre en robe des champs et sa crème
ciboulette, épis de maïs grillé

Deux salades composées, “parisienne et César”

Tarte maison

Eaux minérales et café à discrétion



Autres possibilités

Formule Sandwich - 9.00€/personne

Sandwich au choix + une boisson + un fruit ou barre chocolatée

Collation au choix - 8.00€/personne

Sucré : boissons chaudes, boissons fraîches et deux pièces sucrées par personne « ex muffin au chocolat et clafoutis » et une corbeille de fruits

Salé : boissons chaudes, boissons fraîches et deux pièces salées par personne « ex plateau de charcuterie et roue de Brie »

Option vin sur demande

Remise de prix



Trois pièces par personne « ex Accra, nem et croque-monsieur » et un kir - 7.50€/personne

Cinq pièces par personne et soupe champenoise - 12.00€/personne

Six pièces par personne et soupe champenoise - 15.00€/personne

Huit pièces par personne, et une coupe de Champagne Maison Gratiot Pilliere - 20.00€/personne

(Personnalisable sur demande)

Boissons

Inclus dans vos forfaits menus :

Un kir est inclus dans votre forfait.
Possibilité de le remplacer par une coupe de champagne
« Maison Gratiot Pillière » pour 3,90€/personne

Eaux minérales et café à discrétion

À la carafe - 5.00€/personne

1/2 carafe par personne de vin blanc, rouge et rosé

Découverte - 12.00€/personne Une bouteille pour trois personnes

Domaine Cellier d'Eguilles Blanc et Rouge
Rosé

La bouteille supplémentaire - 21.00€



Vigneron - 14.40€/personne Une bouteille pour trois personnes

Bordeaux - Château Tour le Pin rouge et blanc

La bouteille supplémentaire - 27.00€

Amateur - 19.20€/personne Une bouteille pour trois personnes

Loire Pouilly fumé Domaine Champeau & Bordeaux rouge
Château Guadet Plaisance « Montagne Saint Emilion »

La bouteille supplémentaire - 39.00€

LE
PANORAMIC
RESTAURANT



Exemple de menus



Menu n°1

77€/convive

Cocktail

4 pièces/personne & soupe champenoise

Pain nordique au saumon

Burger au jambon de pays

Brochette de gambas et litchi crème de coco

Fajitas au poulet, légumes croquants et sauce curry mangues

Entrée à l'assiette

Foie gras mi-cuit et chutney

Trou normand

Sorbet citron et limoncello

Plat à l'assiette

Filet mignon de veau en viennoise de truffe, jus court,
gratin dauphinois et légumes gourmands glacés

Fromage à l'assiette

Assiette de brie à la moutarde et salade

Dessert au buffet

Pièce montée - 4 choux par personne

Boissons

Vin sur la base d'une bouteille pour trois personnes,
eaux minérales, boissons softs et cafés.

Menu n°2 65€/convive

Formule cocktail dînatoire

Burger au foie gras et à la confiture d'abricot

Pain nordique au saumon

Tartare de saumon et espuma de crème au citron vert

Canapé au magret de canard fumé et raisins frais

Focaccia de jambon de pays et tomates confites

Corbeille de légumes

Verrine de crevettes marinées au citron vert et lait de coco

Fajitas au poulet

Verrine de tomates mozzarella au pesto et pignons de pin

Brochette de melon au jambon de pays

Canapé au foie gras et confiture de figes

Brochette de poulet barbecue et miel

Gambas saveur tandoori et menthe fraîche

Fromage & desserts

Plateau de fromages au buffet et pain de campagne

Dessert façon café gourmand : moelleux au chocolat,
assortiment de macarons, panna cotta à la vanille et coulis
de fruits rouges, sucette pop's

Boissons

Eaux minérales, boissons softs et café

Un apéritif « Punch » et vin sur la base d'une bouteille pour
trois personnes.

Menu n°3 54€/convive

Cocktail

2 pièces/personne, 1 apéritif kir royal
& boissons softs

Pain nordique au saumon
Brochette de gambas au litchi et crème de coco

Entrée à l'assiette

Tartare de saumon au gingembre et sorbet basilic

Plat chaud à l'assiette

Filet de bœuf sauce velours, gratin dauphinois,
légumes glacés gourmands à la coriandre

Fromage à l'assiette

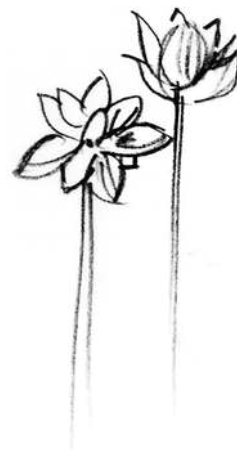
Assiette de Brie et salade

Dessert à l'assiette

Fraisier

Boissons

Eaux minérales et café à discrétion



Menu n°4 49€/convive

Cocktail

2 pièces/personne & boissons softs

Pain nordique au saumon
Burger au jambon de pays

Entrée à l'assiette

Assiette de saumon gravlax en aigre doux de
poivron rouge

Plat chaud à l'assiette

Filet de volaille fermière Label Rouge aux morilles,
légumes gourmands glacés et riz basmati parfumé

Fromage à l'assiette

Assiette de Brie et salade

Dessert à l'assiette

Entremet au chocolat



Boissons

Eaux minérales et café à discrétion

LE
PANORAMIC
RESTAURANT



Prestations complémentaires

Option Open Bar :

Bière, vin

12.00€ par personne et par heure

Première proposition + alcool classique et soupe champenoise

18.00 € par personne et par heure

Deux premières propositions + champagne et alcool premium

30.00 € par personne et par heure

Possibilité pour 30 minutes



Conditions de vente

Location de la salle Panoramic de 12h à 18h - 1490€, de 19h à 05h - 9990€
Heure supplémentaire au-delà : 180€

Location de la salle Amazone de 12h à 18h - 1490€, de 19h à 05h - 5480€
Heure supplémentaire au-delà : 180€

Location de la salle Pergola de 12h à 18h 490€, de 19h à 24h 890€
Heure supplémentaire au-delà : 90€

Tous nos prix sont entendus par personne et en TTC

Menu à choix unique pour l'ensemble des participants à nous communiquer
au moins 15 jours avant le jour de l'évènement

Minimum de 10 personnes pour les Formules Menus Birdie, Eagle et Prestige

Le nombre définitif de personnes doit être communiqué 15 jours avant la date
de la manifestation. Ce nombre sera retenu comme base de facturation

Pour les personnes ayant une contre-indication alimentaire, merci de nous
prévenir à l'avance

Pour toute demande ou modification de plat effectuée le jour même et sans
avoir prévenu à l'avance, un supplément vous sera facturé

LE
PANORAMIC
RESTAURANT



DOMAINE DE CRÉCY

HÔTEL • GOLF • RESTAURANT



**Route de Guérard
77580 - Crécy-la-Chapelle**

01.64.75.34.44
mv@domainedecrecy.com
www.domainedecrecy.com