

FETER VOTRE ANNIVERSAIRE AU DOMAINE DE LA CHESNAIE



Dîner avec gâteau d'anniversaire et verre de pétillant

Un espace de 400 m²

En total exclusivité, vous disposez des lieux pour votre anniversaire : une salle dédiée au repas et l'autre pour votre soirée dansante.

Capacité de 50 à 250 personnes

Terrasses extérieures

Parc et aire de stationnement

Formule tout compris

43€ le vendredi - 45€ le samedi

Minimum 50 personnes

Dans les formules proposées sont inclus :

- l'open bar (durée 1h)
- le repas assis
- le gâteau d'anniversaire
- Une coupe de vin pétillant
- le café
- Le vin (25 cl par Pers. Rosé et Rouge)
- la salle jusqu'à 4h du matin pour votre soirée dansante

Convivialité et plaisir

Pour une ambiance festive avec vos amis, le domaine vous propose une solution économique avec repas, gâteau d'anniversaire et fines bulles.

Il vous suffit simplement de faire appel à un DJ ou orchestre de votre choix.

La soirée débute par un "open bar" suivi du repas et de votre soirée dansante jusqu'à 4h00.

**INFOS ET
RÉSERVATION AU
06.71.49.65.63**

**Domaine de la Chesnaie
Rue de la forêt
27380 GRAINVILLE
contact@la-chesnaie.fr
www.la-chesnaie.fr**

Open Bar Tradition

Whisky, Martini Rouge, Gin,
Vodka, Ricard, Pommeau, softs
et jus de fruits

Verres, service

Chips, 2 toasts chauds, 2
canapés froids

OU

Open Bar Pétillant

Vin pétillant et ses crèmes
Softs, jus de fruits, pétillant sans
alcool

Verres, service

Chips, 2 toasts chauds, 2
canapés froids

OU

Open Bar Cocktail

Sangria - Punch - cocktail
exotique sans alcool

Softs

Verres, service

Chips, 2 toasts chauds, 2
canapés froids

Open bar à choisir - durée 1 heure

Au delà du dépassement : 1/2 heure 3€ par pers. - 1 heure 5€ par pers.

REPAS

(menu unique pour l'ensemble des convives)

ENTREE

Salade César

Vol au vent

Feuilleté de champignons, sauce crémeuse

Aumônières de gambas, sauce crustacés

Filet de saumon, sauce oseille

PLAT

Bavette d'ailoyau, sauce échalotes et légumes maraîchers

Joue de boeuf confit et pommes de terre

Tagliatelles au saumon, sauce roquefort

Cuisse de poulet farcie aux bolets et raisins, poêlée forestière

Sauté de poulet, crème moutarde à l'ancienne et riz sauvage

Filet mignon de porc, sauce aux cèpes et légumes maraîchers

GATEAU D'ANNIVERSAIRE

Mousse Passion sur biscuit à la noisette

Fraisier

Tutti frutti (multi fruits)

Bavarois 3 chocolats

Coupe de pétillant, café, vin (25 cl), carafe d'eau, nappe tissus, serviette en papier,
équipe serveurs jusqu'à la fin.

NOS PETITS PLUS

- Droit de bouchon.....5€ par bouteille
- Assiette de salade/fromages.....1,80€
- Sorbet digestif.....2,20€
- Vin au delà du forfait.....10€ par bouteille supplémentaire
- Forfait boissons pour la soirée dansante.....66€
 - (1 bouteille de whisky + 1 pack de 24 bières « 1664 » + 3 coca-cola + 2 jus d'orange + 2 bouteille d'Evian et gobelets plastiques)
- Champagne.....35€ la bouteille
- Fût de bière pression (20 L).....90€
- Soupe à l'oignon servie vers 3h avec croutons et fromage râpé.....2€

Nous nous chargeons de la mise en place des tables et open-bar, nappage, dressage et rangement du mobilier. Au delà du forfait, 38€ par heure et par serveur.