



Un lieu lumineux et spacieux qui offre une capacité d'accueil de 250 personnes permettant de réaliser tous types d'évènements.

Ses points forts : l'emplacement stratégique et le parking privé pouvant accueillir plusieurs autocars.

La cuisine se voudra traditionnelle avec la possibilité de proposer des formules buffets et animations musicales.

EXTRA MUROS EVENT - 06.88.56.72.83

WWW.EXTRAMUROSEVENT.FR EVENTEXTRAMUROS@GMAIL.COM



FORMULE « BUFFET » : 17,00€

Avec Vin : 1 bouteille pour 4 personnes 20,00€

Avec Café : 21,60€

Avec Apéritif : Kir 24,80€

Entrées

Taboulé – céleri rémoulade - carottes râpées
betteraves vinaigrette échalote – rillettes – rosette
saucisson à l'ail – œufs mayonnaise

Plats

faire le choix de 2 plats identiques pour l'ensemble de vos convives

Rougaille saucisse – sauté de volaille forestière
brandade de poisson – sauté de porc vigneron
jambon braisé au cidre

Desserts

faire le choix de 2 desserts identiques pour l'ensemble de vos convives

Ile flottante – tartelette aux pommes
crème caramel – croquant chocolat



FORMULE « CLUB » : 24,00€

Avec Vin : 1 bouteille pour 4 personnes 27,00€

Avec Café : 28,60€

Avec Kir : 31,80€

Entrées

Taboulé aux agrumes – céleri rémoulade
carottes râpées – salade piémontaise
terrines de campagne – rosette – andouille
œufs mimosa

Plats

faire le choix de 2 plats identiques pour l'ensemble de vos convives

Rougaille saucisse – Jambon à l'os
Blanquette de veau – Bœuf bourguignon
Poulet massalé – Brandade de morue

Desserts

faire le choix de 2 desserts identiques pour l'ensemble de vos convives

Ile flottante – crème caramel – tartelette aux pommes
salade de fruits – mousse au chocolat





FORMULE « BISTROT » : 17,00€

Avec Vin : 1 bouteille pour 4 personnes 19,00€

Avec Café : 20,60€

Avec Kir : 23,80€

Entrées

Salade parisienne, tomates, dés de jambon et fromage

Ou

Rillettes de cochon, salade et légumes croquants

Plats

Emincé de volaille aux champignons, riz carotte

Ou

Jambon braisé au cidre, pomme de terre rôtie au beurre persillé et tomate provençale

Desserts

Tartelette aux pommes

Ou

Crème caramel au caramel beurre breton



MENU « TERROIR » : 23,15€

Avec Vin : 1 bouteille pour 4 personnes 26,15€

Avec Café : 27,75€

Avec Kir ou Punch : 30,95€

Entrées

Terrine de noix de Saint-Jacques, crème citronnée

Ou

Salade gésiers et magret fumé au Xérès

Plats

Jambon à l'os sauce madère,
gratin dauphinois et mini ratatouille

Ou

Aile de raie ravigote ou beurre aux câpres
pommes vapeur et julienne de légumes

Desserts

Duo de fromage & salade : brie et comté

Ou

Crumble aux pommes citronnées

Ou

Croquant aux chocolats





MENU « CHIC » : 32,00€

Avec Vin : 1 bouteille pour 4 personnes 35,00€

Avec Café : 36,60€

Avec Kir ou Punch : 39,80€

Entrées

Foie gras et son chutney de figues

Ou

Bûchette aux 2 saumons & crème citronnée

Ou

Assiette de coquillages et crevettes
(huitres, bulots, crevettes rose et grises)

Plats

Dos de cabillaud à l'armoricaine,
riz sauvage et julienne de légumes

Ou

Suprême de pintadeau sauce pleurotes,
gratin dauphinois et mille-feuille de légumes

Ou

Pavé de veau sauce écrevisse, écrasé de
pomme de terre et mille-feuille de légumes

Desserts

Fondant aux 3 chocolats

Ou

Mille-feuille vanillé

Ou

Fraisier

EXTRA MUROS EVENT - 06.88.56.72.83

WWW.EXTRAMUROSEVENT.FR

EVENTEXTRAMUROS@GMAIL.COM



**POUR L'ORGANISATION DE VOS SOIRÉES SPÉCIALES
ET SÉMINAIRES, N'HÉSITÉS PAS
À NOUS CONTACTER**



LOCALISATION HIPPODROME

- > Intra-Muros : **6 min**
- > Plage du Sillon : **6 min**

EXTRA MUROS EVENT - 06.88.56.72.83

WWW.EXTRAMUROSEVENT.FR

EVENTEXTRAMUROS@GMAIL.COM