



L'Auberge de La Garenne

Jean-Marc Legleye

POUR VOS RÉCEPTIONS 2019

NOUS VOUS PROPOSONS ÉGALEMENT :

Enfants de moins de 10/12 ans:		
	Menu boissons comprises	30,50 Euros
	ou même menu que pour les adultes	1/2 Tarif
Au milieu du menu:		
	Sorbet arrosé à l'eau de vie (citron/Genièvre, poire/poire.....)	7,50 Euros
Avec ou après le dessert:		
	Buffet de desserts (en supplément du dessert compris dans le menu)	8,50 Euros
	Corbeille et brochettes de fruits	4,00 Euros
	Crêpes flambées	4,00 Euros
	Soupe à l'oignon	6,50 Euros
Invités à la soirée dansante uniquement:		
	Cocktail d'accueil, Dessert, Boissons non alcoolisées et bières pression comprises	29,00 Euros
	Idem avec mini buffet toute la nuit (Terrines maison, plateau de cochonnailles, fromages, salade de fruits...)	49,00 Euros

L'ART DE LA TABLE

Décoration florale:	Habituellement faite par nos soins	compris
	Peut être faite par vous même	-
	Personnalisée	tarif selon demande
A noter que notre fleuriste peut s'occuper de toute décoration (voiture, salle de vin d'honneur...)		
Nappage:	Couleur Champagne	compris
	Autre coloris	tarif selon demande
Coutellerie:	Nos couverts sont en inox mat "Vieux Paris"	compris
	Couverts en argent à votre demande	4,00 Euros /pers.
Menus:	Habituellement apportés par vous-même	-
	Imprimés par nous, sur nos menus	2,50 Euros /menu (tarif dégressif selon nombre) tarif selon demande
	Personnalisés	



17, Chemin de Ghesles 59700 Marcq-en-Baroeul
Tél. : 03.20.46.20.20 Fax : 03.20.46.32.33
www.aubergegarenne.fr

