



L'Auberge de La Garenne

Jean-Marc Legleye

POUR VOS RECEPTIONS en 2019

NOUS VOUS PROPOSONS EGALEMENT :

Au milieu du menu :	Sorbet arrosé	6,50 Euros
Avec ou après le dessert:	Deuxième dessert (glace, tarte aux fruits)	8,00 Euros
	Corbeille et salade de fruits ou brochettes de fruits	6,50 Euros
	Soupe à l'oignon	6,50 Euros
	Paniote fourrée (la pièce) -prévoir 4 à 6 pièces-	2,50 Euros
Soirée prolongée :	Forfait boissons non-alcoolisées et bières pression (3)	10,00 Euros
	Idem avec mini buffet (Terrines maison, plateau de cochonnailles, fromages, salade de fruits...)	30,00 Euros
	Nous consulter pour buffet plus fourni	

L'ART DE LA TABLE :

Décoration florale:	Habituellement faite par nos soins Peut être faite par vous-même Personnalisée	compris - tarif selon demande
Nappage:	Couleur Champagne Autre coloris	compris tarif selon demande
Coutellerie:	Nos couverts sont en inox mat "Vieux Paris" Couverts en argent à votre demande	compris 5,00 Euros nets/pers.
Menus:	Habituellement apportés par vous-même Imprimés par nous, sur nos menus	-
	Personnalisés	2,00 Euros nets/menu (tarif dégressif selon nombre) tarif selon demande

www.expit-sites.fr



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

