



**LA GRANGE**  
SALLE DE RÉCEPTION





# UNE SALLE POUR TOUS VOS ÉVÉNEMENTS

Découvrez "La Grange" à Olgy, une salle conviviale pour vos événements privés et professionnels : anniversaires, séminaires, communion, baptêmes, repas d'entreprise. Située au cœur d'Argancy, près du restaurant Le Village, elle offre un cadre chaleureux et personnalisable pour des moments inoubliables.



**JUSQU'À 80 COUVERTS**



**JUSQU'À 120 PERSONNES**



**ÉCRAN - SONO - LUMIÈRES INCLUS**

# LES ÉQUIPEMENTS

**6**

**TABLES  
RONDES**  
10 PERSONNES  
180 CM

**10**

**TABLES  
RECTANGLES**  
6 PERSONNES  
180 X 60 CM

**4**

**MANGES  
DEBOUT**

**90**

**CHAISES**



**NAPPES  
INCLUSES**



**SON ET LUMIÈRES  
INCLUSES**



**SERVICE TRAITEUR**  
PAR LE RESTAURANT



**PARKING À  
PROXIMITÉ**



**MÉNAGE  
INCLUS**



**TOILETTES  
PMR**



# **PERSONNALISEZ VOTRE ÉVÉNEMENT**

Nous pouvons vous proposer des menus sur mesure , mais aussi des gâteaux personnalisés ainsi que d'animer votre événement avec nos nombreux prestataires :

**DJ' S / CHANTEURS / MUSICIENS**

**PHOTOGRAPHES / VIDÉASTES**

**PHOTOBOOTH / MAGICIENS...**



**DEVIS SUR MESURE**



**LA GRANGE**  
SALLE DE RÉCEPTION

**LES MENUS**

# MENU DU MARCHÉ

35€ PAR PERSONNE, HORS BOISSONS

## ENTRÉE

AU CHOIX

Terrine de campagne maison  
et ses condiments

---

Salade de chèvre chaud au miel

## PLAT

AU CHOIX

Suprême de volaille forestier  
mousseline de pommes de terre

---

Ballotine de lieu  
et tagliatelles aux petits légumes

## DESSERT

AU CHOIX

Brioche perdue coulis de caramel  
et sa boule de glace vanille

---

Crème brûlée à la vanille

# MENU RUSTIQUE

45€ PAR PERSONNE, HORS BOISSONS

## ENTRÉE

AU CHOIX

Salade de gésiers  
déglacés au vinaigre de framboise

---

Oeuf mollet pané au lard  
et sa crème de saison

## PLAT

AU CHOIX

Pavé de boeuf, sauce forestière  
mousseline de pommes de terre et légumes

---

Risotto crémeux aux gambas flambées

## DESSERT

AU CHOIX

Mi-cuit au chocolat  
et sa boule de glace vanille

---

Omelette norvégienne

# MENU CHAMPÊTRE

65€ PAR PERSONNE, HORS BOISSONS

## ENTRÉE

AU CHOIX

Foie gras maison  
et son chutney

---

Gravlax de Saumon  
à la bêtrave

---

Raviole du Dauphiné frit  
et son velouté de champignons

## PLAT

AU CHOIX

Filet mignon de Veau sauce aux morilles  
et son écrasé de pommes de terre truffé

---

Magret de Canard à la framboise  
crème de céleri et ses chips de carottes

---

Demi-homard  
et son risotto crémeux

## DESSERT

AU CHOIX

Baba maison  
et sa ganache de chocolat blanc

---

Soufflé glacé à la mirabelle

---

Dôme craquant au chocolat

# MENU DE FÊTE

50€ PAR PERSONNE, HORS BOISSONS

## ENTRÉE

AU CHOIX

Foie gras maison et son chutney

---

Gravelax de saumon à la betterave

---

Oeuf mollet pané au lard  
et sa crème de Butternut

## PLAT

AU CHOIX

Filet mignon de Veau aux girolles  
écrasé de pommes de terre à la truffe

---

Suprême de volaille sauce foie gras  
écrasé de pommes de terre et petits légumes

---

Dos de Cabillaud rôti et son risotto  
aux petits légumes

## DESSERT

AU CHOIX

Omelette Norvégienne  
flambée au Grand Marnier

---

Mi-cuit au chocolat  
et sa boule de glace vanille

# APÉRO DINATOIRE

50€ PAR PERSONNE, HORS BOISSONS

## CÔTÉ SALÉ

Foie gras entier maison  
chutney d'oignons au vin rouge

Saumon gravlax à la betterave

Plateau de charcuterie fine  
et condiments

Plateau de fromages

Crevette tempura sauce aigre douce

Soupe de Butternut

Tartare de St Jacques aux agrumes

Tartare de bœuf à l'italienne

Fougères aux champignons

Mini bouchée à la reine

Mini Burger au boeuf

## CÔTÉ SUCRÉ

Mini moelleux au chocolat

Panacotta fruits rouges

Crème à la pistache

Macarons

Millefeuille à la vanille

Choux à la crème

# PROPOSITION DE BUFFET

35€ PAR PERSONNE, HORS BOISSONS

## ENTRÉES

Petits pains moelleux façon Mauricettes<sup>(1)</sup>

Plateau de charcuterie fine<sup>(2)</sup>

Saucisson brioché

Tartinable de rillettes de poulet

## PLATS

Rosbif tranché

Rôti de porc

Poulet rôti fermier

Filet de saumon de Bellevue

## SALADES

Salade de lentilles au lard

Salade de pommes de terre

Salade de riz au surimi

## FROMAGES

## SALADE VERTE

## DESSERTS

Tarte aux pommes

Mousse au chocolat

Ile flottante

Salade de fruits

<sup>(2)</sup>rosette, chorizo, terrine, jambon cru

<sup>(1)</sup>garnis charcuterie, thon, poulet, végétariens

# FORFAIT BOISSONS

## FORMULE PLAISIR

### UN APÉRITIF

(HORS COCKTAILS ET CHAMPAGNE),

+

### UN VERRE DE VIN

(BLANC, ROUGE OU ROSÉ)

+

### EAU PLATE OU GAZEUSE

(UNE DEMI BOUTEILLE)

+

### CAFÉ OU THÉ

**15€**

PAR PERSONNE

## FORMULE FESTIVE

### UN APÉRITIF OU

UNE COUPE DE CHAMPAGNE <sup>(1)</sup>

+

### EAU PLATE OU GAZEUSE

(UNE DEMI BOUTEILLE)

+

### DEUX VERRES DE VIN

(ROUGE, BLANC OU ROSÉ)

+

### CAFÉ OU THÉ

**25€**

PAR PERSONNE

(1) HORS ALCOOL D'EXCEPTION