



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



LAGRANGE
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

Paleron de boeuf façon bourguignon
mousseline de pommes de terre

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 betterave

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

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⁽¹⁾

Plateau de charcuterie fine⁽²⁾

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 fruites

FORFAIT BOISSONS

FORMULE PLAISIR

UN APÉRITIF

(HORS COCKTAILS ET CHAMPAGNE),

+

UN VERRE DE VIN

(BLANC, ROUGE OU ROSÉ)

+

EAU PLATE OU GASEUSE

(UNE DEMIE BOUTEILLE)

+

CAFÉ OU THÉ

15€

PAR PERSONNE

FORMULE FESTIVE

UN APÉRITIF OU

UNE COUPE DE CHAMPAGNE ⁽¹⁾

+

EAU PLATE OU GASEUSE

(UNE DEMIE BOUTEILLE)

+

DEUX VERRES DE VIN

(ROUGE, BLANC OU ROSÉ)

+

CAFÉ OU THÉ

25€

PAR PERSONNE



LA GRANGE
SALLE DE RÉCEPTION



LEVILLAGE
RESTAURANT

29 RUE DE METZ OLCY. 57640 ARCANCY

www.restaurant-levillage.com

Tel : 03 87 60 93 65