



# RECEPTION

## Automne / Hiver

Bienvenue à La Cabane : un lieu à part, pensé comme une maison de famille chic. Bois brut, lumière douce, mobilier chaleureux et terrasse arborée : ici, on célèbre dans une ambiance conviviale et élégante, été comme hiver.



Une salle, mille possibilités...

# SALLE VERTE

*l'écrin de verdure*

Notre salle couverte offre une atmosphère chaleureuse et élégante.

Entièrement ouverte sur l'extérieur, elle est idéale pour les amoureux de la nature et les belles soirées animées.



60 pers



+ 100 pers



12h-16h  
ou  
19h-00h



500€

HEURE SUPPLEMENTAIRE MIDI  
JUSQU'À 18H MAX (+150€/H)

HEURE SUPPLEMENTAIRE SOIR  
DE 00H À 1H +200€  
DE 1H À 2H +300€







Recevoir autrement...

# SALLE BOIS

*élégance & intimité*

La Salle Bois offre une ambiance douce et feutrée, idéale pour un moment suspendu. Entourée de végétation et baignée de lumière naturelle, elle marie à la perfection le raffinement et l'esprit cabane.



40 pers



60 pers



12h-16h  
ou  
19h-00h



400€

HEURE SUPPLEMENTAIRE MIDI  
JUSQU'À 18H MAX (+150€/H)

HEURE SUPPLEMENTAIRE SOIR  
DE 00H À 1H +200€  
DE 1H À 2H +300€



# Nos Menus

retour de choix de menu 15 jours avant la réception  
TOUS NOS PRIX SONT TTC ET PAR PERSONNE

## MENU A 59€

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

## MENU B 79€

MENU A + BOISSONS

(vin\*\*, eau filtrée sur place, café, thé)

## MENU C 99€

MENU B + APÉRITIFS

(Secret de La Cabane\* + 3 choix de petits fours)

## MENU ENFANT 20€

## FORMULE COCKTAIL 69€

- Secret de La Cabane\*
- Softs
- Eau filtrée sur place
- 10 petits fours salés maison
- 4 pièces sucrées maison
- Cafés / thés

\*Secret de La Cabane : cocktail maison à base de Prosecco, citron et douceur fruitée . Quantité à discrétion.

\*\*Vin selon arrivages de La Cave, choix à voir lors du devis.

NB : la consommation de nourriture à l'établissement est interdite

## ENTRÉES

### PÂTÉ CROUTE MAISON

100% Volaille

### CÔTELETTE DE SAUMON GRAVLAX

espuma citron vert

### FOIE GRAS

+5€  
/pers

## PLATS

### VOLAILLE DU MOMENT

cuisson basse température, jus réduit, risotto de champignons

### FILET DE BAR

gratin à la truffe et légumes de saison

+5€  
/pers

### FILET DE BOEUF

gratin à la truffe et légumes du moment (cuisson unique saignante)

## FROMAGES

### ASSIETTE DE FROMAGE

3x morceaux selon l'arrivage

+8€  
/pers

## DESSERTS À PARTAGER

pour l'ensemble de la table

### TIRAMISU CAFÉ

### CÔTE D'ARMOR

### ALIZÉE

mousse au chocolat, brownie et crème brûlée

### FRAISIER

+8€  
/pers

### PIÈCE MONTÉE

3 choux/pers

## BOISSONS

**BOUTEILLE DE VIN SUPPLÉMENTAIRE**  
selon les arrivages de La Cave, à voir lors du devis

**35€/BTL**

**CHAMPAGNE**  
???

**62€/BTL**

**SECRET DE LA CABANE**  
cocktail maison à base de Prosecco,  
citron et douceur fruitée .

**12€/PERS**

**DROIT DE BOUCHON**  
service non inclus

**15€/BTL**

**DROIT DE BOUCHON OFFERT SI LE VIN /CHAMPAGNE EST  
ACHETÉ DANS NOTRE CAVE À VIN (VILLIERS ST FRÉDÉRIC - 78)**

## OPTIONS

**5€/PERS**

**NAPPE SUR TABLE**

**SUR DEVIS**

**DÉCORATION PAR NOTRE PARTENAIRE**  
ex: décor en ballons, décor floral, art de la table ...

**150€ LE FÛT**

**TIREUSE À BIÈRE**

**15€/PERS**

**SPRITZ EN FOLIE**  
apérol, fleur de sureau, limoncello

## ANIMATIONS

**DJ** **500€**

**VIDÉOPROJECTEUR + MICRO** **150€**  
pour vos projections

**FORFAIT NETTOYAGE SALLE** **200€**  
si dégradation de la salle par la déco et/ou Cotillons



# CONTACTEZ-NOUS

Site internet :

[www.lacabanemeudon.fr](http://www.lacabanemeudon.fr)

Instagram :

@lacabanemeudon

Téléphone :

01 46 26 09 57

Mail :

[lacabanemeudon@gmail.com](mailto:lacabanemeudon@gmail.com)

