



# 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 discréetion.

\*\*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

## CÔTELETT 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'arrivée

+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** 35€/BTL  
selon les arrivages de La Cave, à voir lors du devis

**CHAMPAGNE** 62€/BTL  
???

**SECRET DE LA CABANE** 12€/PERS  
cocktail maison à base de Prosecco,  
citron et douceur fruitée .

**DROIT DE BOUCHON** 15€/BTL  
service non inclus

**DROIT DE BOUCHON OFFERT SI LE VIN /CHAMPAGNE EST  
ACHETÉ DANS NOTRE CAVE À VIN (VIILIERS 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

