

FORMULES BUFFETS

BUFFET "TOUR DU MONDE" - À PARTIR DE 120€/ PERS.
OFFREZ À VOS INVITÉS UNE EXPÉRIENCE GUSTATIVE RAFFINÉE

AVEC 3 ÉCHOPPES AU CHOIX PARMİ :
GRÈCE • ITALIE • ESPAGNE • FRANCE (SUPP. 5€) • MAGHREB • ASIE

CHAQUE ESCALE EST UNE IMMERSION DANS LES SAVEURS
AUTHENTIQUES DE SON PAYS, PENSÉE POUR ÉVEILLER LES PAPILLES ET
SURPRENDRE VOS CONVIVES.

POUR UNE EXPÉRIENCE ENCORE PLUS EXCLUSIVE

- ÉCHOPPE SUPPLÉMENTAIRE : +12,50€/PERS.
- ÉCHOPPE FROMAGES & FRUITS FRAIS : +12,50€/PERS.
- SHOWCOOKING RAFFINÉ (PÂTES, VIANDES OU POISSONS), PRÉPARÉ EN DIRECT DEVANT VOS INVITÉS : +12,50€/PERS.
- VIN D'HONNEUR SUPPLÉMENTAIRE (1H) AVEC PROSECCO : 12,5€/PERS.

LA FORMULE COMPREND

- UN APÉRITIF PÉTILLANT DE BIENVENUE (PROSECCO, ...)
- 5 À 6 CRÉATIONS GOURMANDES SERVIES EN MISES EN BOUCHE CHAUDES ET FROIDES
- LA MISE EN SCÈNE ÉLÉGANTE DE LA SALLE AVEC NAPPAGE RAFFINÉ
- LES BOISSONS DU REPAS : SOFTS, VINS ET CAFÉ SOIGNEUSEMENT SÉLECTIONNÉS
- LA LOCATION DE LA SALLE + LE NETTOYAGE

UNE RÉCEPTION CLÉ EN MAIN, PENSÉE POUR 8 HEURES DE CÉLÉBRATION PRESTIGIEUSE

OPTIONS EXCLUSIVES POUR MAGNIFIER VOTRE ÉVÉNEMENT

- DÉCORATION SUR-MESURE, RÉALISÉE SELON VOS ENVIES ET VOTRE UNIVERS
- HOUSSES DE CHAISES BLANCHES OU NOIRES : 5€/PERS.
- CHAISES NAPOLÉON: L'ÉLÉGANCE INTEMPORELLE POUR DONNER DU CACHET À VOS TABLES : 5€/PERS.

À L'ALEXANDRIN, CHAQUE RÉCEPTION EST CONÇUE COMME UNE
EXPÉRIENCE UNIQUE ET MÉMORABLE, OÙ L'ART DE LA TABLE RENCONTRE
L'ÉLÉGANCE DE L'INSTANT.

VOTRE SÉRÉNITÉ EST NOTRE PRIORITÉ.

SI UN IMPRÉVU SURVIENT AVEC L'UN DE VOS PRESTATAIRES, NOUS VOUS
ACCOMPAGNONS IMMÉDIATEMENT POUR TROUVER UNE SOLUTION ADAPTÉE.

NOUS TRAVAILLONS EXCLUSIVEMENT AVEC DES PARTENAIRES DE CONFIANCE,
SÉLECTIONNÉS POUR LEUR SÉRIEUX ET LEUR PROFESSIONNALISME, AFIN DE VOUS
GARANTIR UNE PRESTATION IRRÉPROCHABLE.



Plats excellents, belle présentation.

Les produits sont de qualités,
le service est très bon également.

Le cadre est magnifique avec un
jardin splendide.

BUFFET TOUR DU MONDE

L'ÉCHOPPE FRANÇAISE (SUPP. 5€)

L'ÉLÉGANCE ET LA FINESSE DE LA GASTRONOMIE FRANÇAISE

Tomates aux petites grises du Nord,
un classique raffiné aux saveurs authentiques

Saumon fumé tranché main, délicatesse et savoir-faire traditionnel

Saumon en Bellevue,
une présentation élégante pour vos grandes réceptions

Banc écaillé: huîtres, gambas et crevettes fraîches
(homard disponible en supplément, prix du jour)

Carpaccio de bœuf à l'huile de truffe et baies roses,
alliance subtile et parfumée

Chateaubriand, servi avec sa sauce poivre ou Archiduc,
un incontournable de prestige

Filet de bar cuit sur sel, une cuisson noble qui révèle toute la délicatesse

L'ÉCHOPPE GRECQUE

LE CHARME INTEMPOREL DE LA MÉDITERRANÉE

Assortiment de mezze :
tarama, tzatziki, mousse d'aubergine et champignons à la grecque,
pour une explosion de saveurs authentiques

Salade grecque raffinée, feta fondante, olives, piments
et feuilles de vigne maison

Keftes & feuilletés de feta, accompagnés de calamars frits
et de la traditionnelle moussaka

Giouvetsi, mijoté d'agneau tendre aux pâtes grecques,
un incontournable de la cuisine hellénique

Cœur de saumon à l'athénienne, sublimé par une sauce tomate fraîche
et des crevettes délicates



Après avoir pu vivre la journée de
ma vie dans cette salle, je ne peux
que couvrir cet endroit d'éloges.
Une salle magnifique, un personnel
hyper attentif, un patron, Paolo,
exceptionnellement professionnel.
Le buffet au top du top.

L'ÉCHOPPE ITALIENNE

TOUTE L'ITALIE EN VERSION TRATTORIA

Salade Caprese : tomates juteuses et mozzarella fondante

Jambon de Parme et melon de Cavaillon, l'accord parfait sucré-salé

Farfalle aux artichauts et tomates fraîches,
un classique revisité avec élégance

Assortiment de fine charcuterie italienne :
copa, salami, bresaola, mortadella

Antipasti de légumes grillés, aux saveurs méditerranéennes

Vitello Tonnato, alliance délicate de veau finement tranché
et sauce au thon

Aubergines alla Parmigiana, gratinées à la perfection

FESTIVAL DE PÂTES :
Ravioli à la ricotta, douceur et finesse

Pâtes à la truffe, un parfum d'exception

Rigatoni aux aubergines, authenticité et générosité

Dorade en croûte de courgettes et pecorino, mariage raffiné terre & mer

Escalope de veau gratinée, généreuse et savoureuse

L'ÉCHOPPE ESPAGNOLE

TOUTE LA GÉNÉROSITÉ ET LE SOLEIL DE L'ESPAGNE

Jambon ibérique sur griffe, tranché dans la plus pure tradition

Assortiment de tapas variés, aux saveurs conviviales et festives

Paella aux fruits de mer, généreuse et parfumée,
emblème de la gastronomie espagnole

Tortilla de pommes de terre,
un classique revisité avec élégance

L'ÉCHOPPE MAGHRÉBINE

LES SAVEURS PARFUMÉES DE L'ORIENT

Taboulé à l'orientale, frais et délicatement relevé

Riz safrané, accompagné d'oignons caramélisés et de raisins fondants

Couscous traditionnel, généreux et authentique

Tajine de poulet au citron,
alliance subtile entre acidité et douceur orientale

Tajine d'agneau aux pruneaux,
un grand classique raffiné aux notes sucrées-salées

L'ÉCHOPPE ASIATIQUE

Symphonie de sushis et makis d'exception
Sélection minutieuse de créations japonaises, mariant fraîcheur et élégance.

Émincé de volaille & salade de choux croquants
Alliance subtile de textures et de parfums, relevée d'une note légèrement épicée.

Rouleaux de printemps aux légumes parfumés
Un écrin de fraîcheur, entre croustillant et légèreté.

Nouilles sautées aux légumes rares et éclats de noix de cajou
Un voyage gourmand aux saveurs authentiques d'Asie.

Riz cantonnais impérial
Revisite avec générosité, pour un équilibre parfait entre tradition et raffinement.

Magret de canard laqué à l'orange
Une création tout en finesse, où la douceur acidulée sublime la chair fondante.

Suprême de volaille au curry, coco & ananas rôti
Harmonie exotique entre onctuosité et fraîcheur tropicale.



Un cadre exceptionnelle. Des patrons à l'écoute et aux petits soins des préparatifs à la soirée de mariage et d'une grande gentillesse. Le buffet d'une qualité incroyable et en abondance.

MENU ALEXANDRIN

(ANNIVERSAIRES, BAPTÊMES, RÉCEPTIONS PRIVÉES...) 85€/PERSONNE - 6H DE PRESTATIONS INCLUSES

LES BOISSONS DU REPAS SONT COMPRISES DANS LA FORMULE :

1 COUPE DE PROSECCO À L'APÉRITIF / 2 VERRES DE VIN (ROUGE OU BLANC) /

SOFTS SERVIS PENDANT LE REPAS

CE MENU INCLUT ÉGALEMENT LA LOCATION DE LA SALLE ET LE NAPPAGE.

- Apéritif -

Une coupe de Prosecco pétillant, accompagnée de mises en bouche raffinées, chaudes et froides.

- Entrées -

Scampis du chef, travaillés avec subtilité

OU

Assiette méditerranéenne, un assortiment de mezze et antipasti (chauds & froids) aux saveurs ensoleillées

- Plats -

Escalope du chef gratinée au four, mozzarella, tomate et crème onctueuse

OU

Poisson du jour, sélectionné selon la fraîcheur du marché et sublimé par une préparation élégante

Accompagnements : frites croustillantes, pâtes fraîches, pommes de terre, légumes de saison.

LE MENU ALEXANDRIN EST UNE ALLIANCE DE RAFFINEMENT ET DE GÉNÉROSITÉ, PENSÉ POUR DONNER À VOS RÉCEPTIONS FAMILIALES ET PRIVÉES UN PARFUM D'EXCEPTION DANS UN CADRE ÉLÉGANT.

MENU CLASSIQUE

(120€/PERSONNE - 8H DE PRESTATIONS INCLUSES)

LES BOISSONS SONT COMPRISES DANS LA FORMULE :

1 COUPE DE PROSECCO À L'APÉRITIF / VINS, BIÈRES ET SOFTS À VOLONTÉ PENDANT TOUTE LA PRESTATION

CE MENU INCLUT ÉGALEMENT LA LOCATION DE LA SALLE ET LE NAPPAGE.

- Apéritif -

Une coupe de Prosecco pétillant,
accompagnée de mises en bouche raffinées, chaudes et froides.

- Entrées -

Carpaccio de bœuf mariné, roquette et copeaux de parmesan affiné

ou

Saumon fumé tranché main, toast doré et crevettes

- Entrées chaudes -

Scampis flambés au Ricard, crème légère à l'estragon

ou

Risotto crémeux aux asperges et champignons

- Plats -

Suprême de pintade, sauce Archiduc, cuisson douce pour une tendreté parfaite

ou

Filet de bar grillé à l'italienne, sublimé par ses herbes méditerranéennes

Accompagnements : frites croustillantes, pâtes fraîches,
pommes de terre, légumes de saison.

UNE EXPÉRIENCE ÉLÉGANTE ET GÉNÉREUSE, PORTÉE PAR UN SERVICE ATTENTIF
ET DES BOISSONS À VOLONTÉ POUR SUBLIMER VOTRE RÉCEPTION.

MENU PREMIUM

(130€/PERSONNE - 8H DE PRESTATIONS INCLUSES)

LES BOISSONS SONT COMPRISES DANS LA FORMULE :

1 COUPE DE PROSECCO À L'APÉRITIF / VINS, BIÈRES ET SOFTS À VOLONTÉ PENDANT TOUTE LA PRESTATION
CAFÉ - TROU NORMAND INCLUS

CE MENU INCLUT ÉGALEMENT LA LOCATION DE LA SALLE ET LE NAPPAGE.

- Apéritif -

Une coupe de Prosecco pétillant,
accompagnée de mises en bouche raffinées, chaudes et froides 6 à 7/pers.

- Entrées froides -

Vitello tonnato : carpaccio de veau et émulsion au thon, câpres et tomates confites

ou

Tartare de thon à l'italienne, copeaux de parmesan, pignons de pin et chantilly parmesan

- Entrées chaudes -

Gambas royales rôties, relevées de tomates cerises, romarin frais et ail parfumé

ou

Poêlée de St Jacques, wok de légumes de saison

Trou Normand Un instant de fraîcheur au cœur du repas.

- Plats -

Veau de lait au romarin, cuisson lente et fondante, relevée d'un fond de veau

ou

Méli-mélo de bar et dorade, délicatement dressé sur un lit de légumes de saison

Accompagnements : frites croustillantes, pâtes fraîches,
pommes de terre, légumes de saison.

LE MENU PREMIUM SE DISTINGUE PAR SA FINESSE GASTRONOMIQUE ET SON ÉLÉGANCE INTEMPORELLE.

UNE EXPÉRIENCE CULINAIRE D'EXCEPTION, SUBLIMÉE PAR UN SERVICE ATTENTIF

ET DES BOISSONS SERVIES À VOLONTÉ POUR VOS CONVIVES.

MENU PRESTIGE

(160€/PERSONNE - 8H DE PRESTATIONS INCLUSES)

LES BOISSONS SONT COMPRISES DANS LA FORMULE :

CHAMPAGNE À L'APÉRITIF / VINS, BIÈRES ET SOFTS À VOLONTÉ PENDANT TOUTE LA PRESTATION
CAFÉ - TROU NORMAND INCLUS

CE MENU INCLUT ÉGALEMENT LA LOCATION DE LA SALLE, LE NAPPAGE RAFFINÉ,
AINSI QU'UN PLATEAU DE FROMAGES AFFINÉS ET FRUITS FRAIS EN FIN DE REPAS.

- Apéritif -

Une coupe de Champagne prestigieux,
accompagnée de mises en bouche raffinées, chaudes et froides.

- Entrées froides -

Tartare de thon rouge aux notes iodées,
accompagné d'une crème de burrata parfumée à la truffe

ou

Carpaccio de bœuf Holstein maturé, agrémenté de tomates confites et câpres fines

- Entrées chaudes -

Gambas royales et Saint-Jacques, rôties avec leurs légumes de saison,
nappées d'un jus délicat de crustacés

ou

Ravioli de homard, farce délicate et sauce veloutée

Trou Normand Un instant de fraîcheur au cœur du repas.

- Plats -

Carré d'agneau, cuisson lente et fondante, relevée d'une touche parfumée au miel et thym

ou

Dos de cabillaud nacré, accompagné de poireaux fondants
et relevé d'une note de gingembre frais

Accompagnements : frites croustillantes, pâtes fraîches, pommes de terre, légumes de saison.

LE MENU PRESTIGE EST LA QUINTESSENCE DE L'ALEXANDRIN :

UNE SÉLECTION DE PRODUITS D'EXCEPTION, TRAVAILLÉS AVEC CRÉATIVITÉ ET ÉLÉGANCE,
POUR OFFRIR À VOS CONVIVES UNE EXPÉRIENCE CULINAIRE DIGNE DES PLUS GRANDES MAISONS.

FORMULE SÉMINAIRE

UN CADRE RAFFINÉ POUR VOS ÉVÉNEMENTS PROFESSIONNELS

À PARTIR DE 60 €/PERS. – MINIMUM 40 PERSONNES
FORMULE COMPRENANT 4 HEURES DE PRESTATIONS

LA FORMULE DE BASE INCLUT

- UN SERVICE À TABLE ÉLÉGANT ET ATTENTIF
- UN MENU 3 SERVICES : ENTRÉE, PLAT ET DESSERT
- UNE COUPE À L'APÉRITIF POUR DÉBUTER EN CONVIVIALITÉ
- 2 À 3 MISES EN BOUCHE RAFFINÉES PAR PERSONNE
- 2 VERRES DE VIN SOIGNEUSEMENT SÉLECTIONNÉS POUR ACCOMPAGNER LE REPAS
- LA LOCATION DE LA SALLE + LE NETTOYAGE

DES OPTIONS À LA CARTE POUR UN SÉMINAIRE SUR MESURE

SELON VOS BESOINS, NOUS METTONS À DISPOSITION UNE GAMME COMPLÈTE D'ÉQUIPEMENTS ET DE SERVICES :

- ÉCRAN DE PROJECTION ET MATÉRIEL DE PRÉSENTATION
- CONNEXION HI-FI ET HAUT DÉBIT
- MICROS, SONORISATION ET ACCESSOIRES TECHNIQUES
- DÉCORATIONS ET AMÉNAGEMENTS SPÉCIFIQUES

À L'ALEXANDRIN, CHAQUE SÉMINAIRE SE TRANSFORME
EN UNE EXPÉRIENCE ALLIANT EFFICACITÉ, CONFORT ET GASTRONOMIE.

NOUS CRÉONS, AVEC VOUS, UN ÉVÉNEMENT
À LA HAUTEUR DE VOS AMBITIONS.

VOTRE VÉHICULE DE CÉRÉMONIE

FAITES DE VOTRE ARRIVÉE UN INSTANT INOUBLIABLE
AVEC L'UN DE NOS MODÈLES PRESTIGIEUX :

- MERCEDES-BENZ GLC COUPÉ AMG LINE
- MERCEDES-BENZ CLASSE E AMG LINE
- MERCEDES-BENZ CLASSE G63 AMG

SERVICE INCLUS : VÉHICULE AVEC CHAUFFEUR PRIVÉ PENDANT 2 HEURES.

CONDITIONS

- OFFERT LORS D'UNE FORMULE INCLUANT DEUX OPTIONS SUPPLÉMENTAIRES.
- DISPONIBLE ÉGALEMENT AVEC NOTRE FORMULE PAYANTE À 500€.



l'Alexandrin