

Choix dessert(s) -- au choix : **AVEC ou SANS Mise – en Scène à thème**

Notre/Nos desserts peuvent être **préparés en plein air** (en été) avec une **MISE-EN SCÈNE inédite**

Emerveillez-vous de la magie d'une Nuit enchantée

- possibilité de **regrouper plusieurs desserts et lieux au jardin illuminé** pour profiter d'une ambiance de

« **Fête FORAINE** » à ciel ouvert ☺

- Créez des souvenirs inoubliables, joyeux, romantiques et enfantins ! -
Gâtez la Future Mariée (ou un/e bien-aimée) avec les Douceurs de la Vie -

La Dolce Vita à La Villa Romaine!

Choix pour le Dessert - (SANS Mise en Scène) : **Mise en Scène « Ambiance FORAINE »**

5€ / personne / dessert

15€ / personne / thème (prix groupe)

(1 choix et 1 variante offerte aux groupes de > 8 personnes)

(prix dégressif, future mariée offerte)

7 Thèmes de Mise en Scène et espace aménagé:

(au choix)

- **Cocktail fruité**
- **Salade de fruits avec chocolat fondant**
- **Feu Artifice buccal (Surprise !)**
- **Pâtisserie**
- **Fruits au vin (chaud) et épices** à la crème
- **Les délices de la Sultane**
- **Coupes de Glaces**

- au **Bar à Guinguette**
- **Fontaine de chocolat** & carrousel de fruits sur terrasse surélevée
- **Dessert SURPRISE** : s'envoler au 7^{ème} ciel
- **Crêperie au kiosque** au bord de la piscine
- **Autour du Feu** en brasero du Chalet
- **Cocooning oriental - aux chandelles au Sérail Indien**, sur la **Terrasse Orientale ou Nomade**
- **Charette ou Stand de glace mobile**

Autres suppléments (lors/au dehors du repas) prix en €/par personne

- | | | | |
|---|------|--|--------------|
| • Repas avec poisson ou viande | 5 € | • Vin d'honneur & amuse-bouche | 25 € / pers. |
| • Vin de table | 5 € | • Chai thé gourmand indien | 10 € |
| • Coupe de champagne : | 10 € | • Café gourmand | 10 € |
| • Cocktail fruité (ou autre dessert, voir ci-dessous) | 5 € | • Brunch / repas léger (midi) | 15 € / pers. |
| • 2 ^{ème} choix de dessert ... | 5 € | • ...ou en « Ambiance Foraine » | 15 € / thème |
| • Café / Chai thé / Golden Latte : | 3 € | • Repas tiré du sac (sur accord) | 5 € / pers. |

Restauration / Table d'hôte à la Villa Romaine:

Nos plats sont végétariens, frais et saisonniers. Pour les **groupes avec hébergement** en formule « **Nuit de Conte de Fées** », « **Day & night Spa** » ou « **Week-end entre filles** » **UN repas** est inclus.

Hors formule, un repas peut être ajouté / commandé

à partir de 4 personnes au tarif de 25 € / personne -

Formules de Repas au Choix (UN choix pour tout le groupe)

- A) **Barbecue en autogestion** (Légumes/saucisses (autres viandes avec supplément de 5 €) avec **salade et pain** ou autres accompagnements (patates au four, couscous, riz, pâtes, etc.)
- B) **Quiche & Co.** (Légumes de saison ou Tartelettes Epinard / Brandade) avec **(bar à) salade**
- C) **Palette de Mézès orientaux** (froid): p. ex. dal, houmous, taboulé, pistou, chutney de figes, tapenade noir, raita (yaourt à la menthe), fallafel, papadam ou pain, sésame, pignons de pin
- D) **Menu indien du jour** (Curry de légumes, dal, riz, chutney)
- E) **Menu Italien du jour** (Gnocchis aux épinards / jambon / sauce gorgonzola, ou pâtes variées)
- F) **Sushi (frais du traiteur)**

Détails des desserts (- possibilité de mise en scène en « AMBIANCE FORAINE » -)

(* Nombre de variantes suivant la taille du groupe (env. 1 variante pour 2 personnes)

au choix (à commander au paravent) :

<p>Bar à cocktails fruités* (env. 1 variante pour 4 pers.)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Orange / Pomme / gingembre / carotte • Pastèque / Menthe / pomme / citron • Ananas / Coco / Citron / Vanille / Banane • Lait / Pate de chocolat / banane / Vanille • Lassi de Mangues (voir aussi Délices de la Sultane) 	
<p>Délices de la Sultane* (env. 1 variante pour 2 pers.)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Boule de Coco et Ananas • Boule de fruits sec (dattes, figes, cacahuète) • Datte de Medjool • Baklavas • Halvas • Ladoo au Sésame • Barfi au Coco • Lassi de Mangue • Florentins 	
<p>Pâtisserie (du jour) (env. 1 variante pour 6 pers.)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • crumble au fruits, • fondant au chocolat, • petit-four, • etc . 	
<p>Crêpes (différentes garnitures)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • au « Nocciolata» (bio) • choc / banane • sucre • sucre / cannelle • coulis fruit rouge • citron / miel • Chantilly 	
<p>Fruits aux vin (chaud) et épices</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Fruits rouge (evtl. ananas), pruneaux, noix • vin rouge, jus de grenade, confiture de mure • cannelle, cardamone, anis vert, vanille, • crème liquide ou chantilly • poudre de chocolat • Guimauve et brochettes (autour du brasero) 	<ul style="list-style-type: none"> •
<p>Fontaine au chocolat</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Chocolat au lait ou noir (au choix) • Rondelle des fruits : pommes, fraises (suivant saison), bananes, poires, etc. • Amandes feuilletées • noix de coco 	
<p>Feu Artifice Buccal* (env. 1 variante pour 4 pers.)</p> <p style="text-align: center;">- Surprise -</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Brausepulver • Knistereis • Champagnereisbecher mit Feuerwerk • Brauselutschkugeln, Lutscher (choco-brause) • Coupes de Champagne • Bâtons de feu artifice • TABLE ALADIN , Bandage yeux mariée 	

Guide des Ingrédients (intèrne):

Barfi:	<ul style="list-style-type: none">• 1 verre de lait entier liquide• 1/2 verre de sucre roux• 3 verres de lait en poudre entier• 1 verre de coco fraîchement râpé• 3 c. à soupe de beurre doux ou de ghi
Ladoo	<ul style="list-style-type: none">• 250 g de farine de pois chiche• 250 g de sucre extra fin• 125 g de noix mélangées et concassées• 250 g de ghee (beurre clarifié indien)
<u>Boule de fruits secs</u>	<ul style="list-style-type: none">• lait de coco• dattes, figues, raisins, cranberry,
<u>Boule de coco</u>	<ul style="list-style-type: none">• 150 g de lait de coco• 180 g de noix de coco râpée• 220 g de sucre en poudre• filaments de safran
<u>Boule d'Ananas et Coco</u>	<ul style="list-style-type: none">• 150 g de lait de coco• 180 g de noix de coco râpée• ananas séchés• mangues séché• sucre roux
<u>Lassi de Mangue (et Coco)</u>	<ul style="list-style-type: none">• lait de chèvre• yaourt de chèvre• miel• mangue (ou jus de mangue)• cardamome• (1 c. à soupe de noix de coco râpée• 20 cl de lait de coco)• des pétales de rose (pour la déco)• ou des pistaches nature écrasées (déco)

Pm : Restauration en période pandémie suivant règles nationales :

→ Bistrot en plein air (Zone de Repas champêtre ou Salon de Thé):

Consigne et prière de l'implication de nos hôtes :

- Distanciation physique (marquage au sol des places assises)
- Distribution individuelle de repas/goûter et boissons, soit au bar en plein air ou au comptoir / passe-plat de la cuisine (bien respecter le circuit en sens unique)
- Consommation uniquement aux zones désignées (bistrot en plein air, espaces foraine)
- Amener les couverts et les ramener dans les endroits désignés
- Interdiction amener son propre alcool dans toute la villa et ses annexes (sauf accord)
- espace fumeur désigné (terrasses et bistrot)

Nos offres de repas* (se sont adaptées à la nouvelle situation et les mesures préconisées par l'Agence Nationale de Santé Publique en matière de gestes barrière) :

Ils ont lieux (au beau temps) au jardin, dans le bistrot en plein air, qui est équipé d'un bar (à BBC). Au mauvais temps il sera remplacé par un snacking au séjour (voir ci-dessous, option C), en respectant les **consignes pour et la jauge les lieux clos (le séjour) ci-dessus**.