

# *Votre mariage au Relais Fleuri*



Association Française des Maitres Restaurateurs

Sortie A6 - La Cerce- 89200 AVALLON  
Tél : +33(0)3 86 34 02 85 - Fax : +33(0)3 86 34 09 98  
[Relais-fleuri@lerelais-fleuri.com](mailto:Relais-fleuri@lerelais-fleuri.com) - [www.relais-fleuri.com](http://www.relais-fleuri.com)





## BIENVENUE

**Un hôtel restaurant \*\*\* de moyenne capacité, de grand charme, situé en pleine campagne, au milieu de 5 ha de parc fleuri et boisé, doté de piscine et tennis. A mi-chemin de Paris à Lyon. A toute proximité de l'accès autoroutier.**

## ACCES

**Le Relais Fleuri, ouvert tous les jours et toute l'année, 24h/24, situé à 5 minutes d'Avallon, bénéficie d'un emplacement idéal pour le départ de grandes excursions (hauts sites de Bourgogne; Vézelay, Fontenay, nombreux châteaux, Parc Naturel Régional du Morvan...)**

- Par autoroute A6 : sortie Avallon
- Gare d'Avallon : 3 km, gare TGV de Montbard : 20 km
- Auxerre : 50 km

## LE RESTAURANT

### Chaleur du décor, confort de la table et plaisir de la gastronomie

*Vous apprécierez au restaurant une cuisine traditionnelle et gastronomique. Recommandé par les plus grands guides, Michelin (2 fourchettes), Bottin Gourmand, Gault Millau 1 Toque...*

*Richard Doit, Chef Bourguignon, vous propose une cuisine de tradition mais toujours imaginative et sait accorder avec finesse et légèreté les produits du terroir.*

## L'HÔTEL

### Propice au repos et à la détente

**48 chambres situées de plain pied sur le parc ou le jardin très confortables, toutes équipées de salles de bains, sèche-cheveux, toilettes, téléphone direct, radio, réveil, télévision (canal + et satellite), minibar.**

## UN ESPACE LOISIR

- 5 hectares de parc,
- Une piscine extérieure chauffée, avec solarium et bar,
- 2 courts de tennis et 2 half courts,
- Pétanque & Deux ping pong complètent l'ensemble.



## A PROXIMITE

- Golf, équitation, montgolfière, rafting, Tir à l'arc, Quad, Kart, parcours aventure...

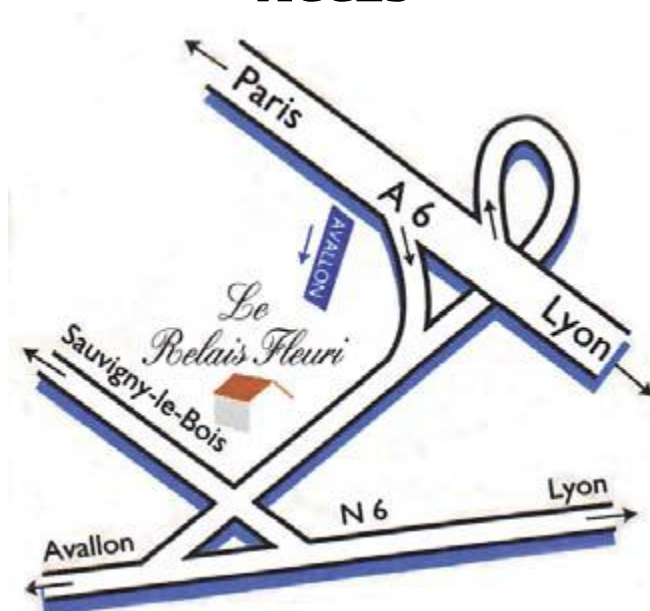


## Plusieurs formules à votre disposition :

- *Banquets – Mariage – Baptême – Communion – Anniversaire ...*
- *Apéritif cocktail*
- *Animation œnologique (initiation, commentaire et dégustation)*
- *Séminaire*
- *Soirée à thème*
- *Petit-déjeuner buffet & Brunch*
- *Déjeuner & Dîner*
- *Animations de votre repas de fête (voir ci-après)*

*Aux 12 coups de minuit, il vous sera demandé de respecter  
Un volume musical raisonnable pour ne pas nuire au voisinage.  
De même quand vous quitterez votre salle de réception.*

### ACCES



# Votre Réception

*Nous mettons à votre disposition notre salle "La Grange", de plain pied (100 m2), agrémentée de tableaux romantiques, salle prolongée "du Jardin d'Hiver" (75 m2), climatisés, possibilité de recevoir jusqu'à 200 personnes.*

*Nous pouvons organiser (en fonction de la météo), votre apéritif autour de la piscine, tout comme le lendemain de votre réception, brunch ou buffet champêtre au déjeuner.*

*Notre Chef Pâtissier réalise pièces montées et grandes présentations de desserts sous forme de grand buffet (supplément par personne 10.00 €).*

*Ci-après notre dossier complet "Réceptions et Fêtes" :*

**Nos propositions de menus \***

**Nos forfaits boissons \***

**Nos lendemains \* autour de la piscine**

*\* Merci de choisir une formule unique pour l'ensemble des convives*

*Nos menus peuvent évoluer en fonction des saisons*

## Animation de votre repas

*Concernant les services et prestations annexes, nous sommes en mesure de vous guider pour le choix de ceux-ci : animation, fleuriste, décoration, location de voiture ancienne, photographe, coiffeur, baby-sitting ...*



*L'Auberge du Relais Fleuri vous propose sa collaboration attentive pour l'organisation de votre réception, et la satisfaction de vos invités.*



**Menus à 35 €**  
*2 plats & fromage & dessert*  
**Boissons en supplément**



**1**

*Pâté en croûte de canard et foie gras  
Compotée d'abricots, moelleux aux épices douces*

*Pavé de truite du Morvan, beurre Aligoté aux orties*

*Fromages du marché & Salade de saison*

*Palet au chocolat, fèves de tonka et fraises, sauce lavande*

**2**

*Nougat de chèvre, tomates confites, pignons de pins et petite salade de mesclun*

*Râble de lapin farci au cassis, à la moutarde Fallot*

*Fromages du marché & Salade de saison*

*Mousseux à l'amande et abricots moelleux, trait de fruits rouges*

**3**

*Crumble de thon frais sur lits de poireaux vinaigrette*

*Eventail de magret de canard aux fruits rouges*

*Fromages du marché & Salade de saison*

*Bavarois à l'Anis de Flavigny, gelée de pomme verte*



**Menus à 38 €**  
*3 plats & fromage & dessert*  
**Boissons en supplément**



**1**

*Fricassée d'escargots de Bourgogne sur pain perdu aux champignons*  
*Beurre persillé*

*Ballotin de carrelet, marinade aux herbes fraîches, boulangère de courgettes*

*Filet de pintade jus au Ratafia*

*Fromages du marché & Salade de saison*

*Charlotte revisitée, mousse chocolat & carambar sauce réglisse*

**2**

*Feuilleté de légumes à la crème de verdure*

*Escalope de sandre, jus au romarin*

*Gigotin de lapin, jus émulsionné à l'huile de noisettes*

*Fromages du marché & Salade de saison*

*Nougat glacé et coulis de fruits rouges*

**3**

*Gaspacho de tomates fraîches, espuma de roquette*

*Turban de truite du Morvan, tagliatelles de légumes*  
*Beurre Aligoté aux épinards*

*Cannette fourrée aux champignons, jus de volaille corsé*

*Fromages du marché & Salade de saison*

*Douceur aux fruits exotiques et chocolat blanc, coulis de mangue*

**Prix nets, service compris**

**Menus à 42 €**  
**3 plats & fromage & dessert**  
**Boissons en supplément**



**1**

*Salade de foie gras de canard mi-fumé*

*Filet de daurade Royale et quelques chips d'andouille cuites au four*

*Eventail de magret de canard aux sucs de framboise*

*Fromages du marché & Salade de saison*

*Charlottine au chocolat noir, sauce mille graines*

**2**

*Mousseline de poisson, crème de langoustines*

*Bûchette de nos étangs, sauce vigneronne*

*Selle d'agneau rôti jus au romarin*

*Fromages du marché & Salade de saison*

*Mystère glacé à la bergamote, caramel au beurre salé*

**3**

*Croustillant d'escargots, au bouillon à l'ail doux*

*Tronçon de colinot rôti aux fruits de l'olivier, boulangère de courgettes*

*Jambonnette de poulet fermier et jus corsé de volaille*

*Fromages du marché & salade de saison*

*Macaron au praliné, sauce anglaise mande amère*

**Prix nets, service compris**

**Menus à 45 €**  
**2 plats & fromage & dessert**  
**Boissons en supplément**



**1**

*Salade de ficoïde glaciale, queues de langoustines et noisettes torréfiées*

*Grenadins de veau à l'Epoisses, chiffonnade de jambon cru \**

**Ou**

*Médailles de veau poêlés, velouté de langoustines \**

**\* Choisir un plat unique pour l'ensemble des convives**

*Fromages du marché & Salade de saison*

*Tartelette griottes meringuées, glace pistache (60 personnes maxi)*

**2**

*Barre de foie gras de canard, chapelure spéculos  
Et petits oignons caramélisés, gelée au ratafia*

*Brochette de noix de St Jacques grillées, vinaigrette à l'abricot  
Compotée de fenouil*

*Fromages du marché & salade de saison*

*Pailleté au chocolat, sauce chocolat noir*

**3**

*Verrine d'avocat et tartare de St Jacques  
Vinaigrette mangue et chips d'aubergines*

*Jambonnette de poulet de Bresse façon « Gaston Gérard »  
Risotto d'asperges*

*Fromages du marché & salade de saison*

*Macaron au praliné, sauce anglaise amande amère*

**Prix nets, service compris**



**Menus à 45 €**  
**3 plats & fromage & dessert**  
**Boissons en supplément**



**1**

*Nougat de crabe aux pommes et avocat, piment d'Espelette*

*Pavé de truite du Morvan, beurre Aligoté aux orties*

*Grenadins de veau à l'Epoisses, chiffonnade de jambon cru*

*Fromages du marché & Salade de saison*

*Le véritable tiramisu « maison »*

**2**

*Mousseline d'asperge au caramel balsamique*

*Pavé de cabillaud, beurre au basilic*

*Gigot d'agneau rôti à la broche, sauce paloise*

*Fromages du marché & Salade de saison*

*Gâteau opéra*

**3**

*Salade gourmande (magret fumé, foie gras)*

*Tournedos de saumon grillé, sauce aux trois poivres*

*Pièce de bœuf rôti à la broche, sauce aux tanins d'Irancy*

*Ou*

*Pièce de bœuf en brioche, sauce aux morilles (supplément 6 euros par personne)*

*Fromages du marché & Salade de saison*

*Assortiment de charlottes aux fruits de saison et coulis assortis*

**Prix nets, service compris**

**Menus à 49 €**  
**3 plats & fromage & dessert**  
**Boissons en supplément**



**1**

*Salade de ficoïde glaciale, queues de langoustines et noisettes torréfiées*

*Filet de St Pierre juste saisi, crème d'agrumes*

*Cochon de lait rôti entier, jus réduit au thym frais*

*Fromages du marché & Salade de saison*

*Douceur aux fruits exotiques et chocolat blanc*

**2**

*Barre de foie gras de canard, chapelure spéculos  
Et petits oignons caramélisés, gelée au ratafia*

*Filet de daurade Royale, fine croûte de semoule et amande  
Beurre fouetté à la citronnelle*

*Volaille de Bresse rôtie à la broche, jus aux truffes*

*Fromages du marché & Salade de saison*

*Millefeuille tout chocolat*

**3**

*Salade de homard, légumes croquants et segments de pomelos rose  
(Supplément au menu 3 € par personne)*

*Brochette de gambas poêlées, crème de whisky*

*Carré de veau de lait rôti et braisé aux petits légumes*

*Fromages du marché & Salade de saison*

*Pana Cota à la rose, tartare aux fruits de saison (60 personnes maxi)*

**Prix nets, service compris**



***Menus des Enfants***  
***De 3 à 6 ans***  
***8.00 € eau minérale inclus***

*Assiette de jambon blanc & pâtes*  
*Glace*



***Menus des Enfants***  
***De 6 à 12 ans***  
***14.00 € eau minérale inclus***

***1***

*Assiette de saucisson sec*  
*Blanc de dinde sauce à la crème, pommes de terre sautées*  
*Glace*

***2***

*Salade des juniors (salade verte, tomates, œuf dur, gruyère râpé)*  
*Poulet rôti dans son jus, purée de pomme de terre*  
*Glace*

***3***

*Melon nature (en fonction de la saison) & jambon cru*  
*Steak grillé sauce tomate*  
*Glace*

***Merci de choisir un menu unique pour l'ensemble des enfants***



# Notre cave

Afin d'établir un menu "Tout compris", nous vous suggérons un assortiment de vins.

Le supplément ainsi apporté au menu comprend 1 bouteille de vin blanc pour 4 personnes, 1 bouteille de vin rouge pour 3, les eaux minérales et le café.

## Supplément au menu Par personne :

- BOURGOGNE ALIGOTE ( <i>Domaine Félix</i> ) - COULANGES LA VINEUSE ( <i>Domaine Michel Martin</i> )	<b>24 €</b>
- BOURGOGNE VEZELAY ( <i>Cuvée Henry de Vézelay</i> ) - COULANGES LA VINEUSE ( <i>Domaine Michel Martin</i> )	<b>26 €</b>
- CHAUME BLANCHE ( <i>Domaine Boussard</i> ) - IRANCY ( <i>Domaine Benoît Cantin</i> )	<b>26 €</b>
- CHABLIS ( <i>Domaine Jean Collet</i> ) - COULANGES LA VINEUSE ( <i>Domaine Michel Martin</i> )	<b>27 €</b>
- CHABLIS ( <i>Domaine Jean Collet</i> ) - EPINEUIL ( <i>Domaine Michel Martin</i> )	<b>29 €</b>
- ST VERAN ( <i>Domaine Georges Duboeuf</i> ) - MARSANNAY ST JACQUES ( <i>Domaine Fougeray de Beauclair</i> )	<b>31 €</b>
- CHABLIS ( <i>Domaine Jean Collet</i> ) - SAVIGNY LES BEAUNE ( <i>Domaine Fougeray de Beauclair</i> )	<b>33 €</b>
- SANCERRE ( <i>Domaine Tissier</i> ) - FIXIN ( <i>Domaine Fougeray de Beauclair</i> )	<b>38 €</b>
- CHABLIS Vieille Vignes ( <i>La Chablisienne</i> ) - CHOREY LES BEAUNE ( <i>Domaine Joseph Drouhin</i> )	<b>38 €</b>
- CHABLIS 1 <sup>er</sup> CRU MONTMAINS ( <i>Domaine Jean Collet</i> ) - MONTHELIE ( <i>Domaine Louis Jadot</i> )	<b>40 €</b>

Les suppléments éventuels seront facturés au prix figurant sur la carte des vins du restaurant

# Suggestion de Cocktail Apéritif ou Vin d'Honneur

**18 € par personne**  
**Enfant de - de 12 ans : 9 €**

Kir ou Sangria ou Punch ou Cocktail Marquise  
Ou

Kir Royal (crèmes de mûre, cassis, framboise,  
Pêche de vigne au choix de chacun)

Et

Jus d'orange & coca cola & eaux minérales plates et gazeuses

## Comprenant :

Les Minis-Sandwichs :

Nordique

Au pain d'épice et foie gras

Au caviar d'aubergine et thon

Au roquefort et noix

Et

Crème de petits pois, mousse chèvre aux herbes fraîches

Marinière de saumon fumé et mascarpone

Mini Bâgel au jambon du Morvan

Aumônière d'escargots persillés

Brochette de dinde au Saté

Jambonnette de caille

Acras de morue

Et

Gougères à notre façon

Allumettes au comté et piment d'Espelette





## Suggestion de Cocktail Apéritif Ou Vin d'Honneur

**12 € par personne**  
**Enfant - de 12 ans : 6€**

Kir ou Sangria ou Punch ou Cocktail Marquise  
Ou  
Kir Royal (crèmes de mûre, cassis, framboise,  
Pêche de vigne au choix de chacun)  
Et  
Jus d'orange & coca cola & eaux minérales plates et gazeuses

### Comprenant :

Gougères « maison »  
Allumettes au comté et piment d'Espelette « maison »  
Et  
Ananas cocktail

**Ou**

**14 € par personne avec en plus de la composition ci-dessus**  
**Enfant - de 12 ans : 7 €**

**Légumes croquants sauce au yaourt estragon, piment d'Espelette**  
**(Carotte, concombre, navet, radis ...)**



# Suggestion de Cocktail Apéritif Ou Vin d'Honneur

Le Relais  
Fleuri

**22 € par personne**  
**Enfant - de 12 ans : 11 €**

Kir ou Sangria ou Punch ou Cocktail Marquise  
Ou  
Kir Royal (crèmes de mûre, cassis, framboise,  
Pêche de vigne au choix de chacun)  
Et  
Jus d'orange & coca cola & eaux minérales plates et gazeuses

## Comprenant :

Les Minis-Sandwichs :  
Nordique

Au pain d'épice et foie gras  
Au caviar d'aubergine et thon  
Au roquefort et noix

**Et**

Crème de petits pois, mousse chèvre aux herbes fraîches  
Marinière de saumon fumé et mascarpone  
Mini Bâgel au jambon du Morvan  
Aumônière d'escargots persillés  
Brochette de dinde au saté  
Jambonnette de caille  
Acras de morue

**Et**

Gougères « maison »

Allumettes au comté et piment d'Espelette « maison »



## Assortiment de mignardises (sucrés)

Tartelette citron  
Tartelette framboise  
Macarons assortis aux fruits  
Mini opéra



## Suggestion de buffet champêtre

**Déjeuner d'un lendemain de Réception** autour de la piscine

(Exclusivement réservé pour le lendemain de votre fête)

35 € par personne, comprenant ¼ vin rouge, ¼ vin rosé, eaux minérales, café  
Enfant - de 12 ans : 18 euros



Terrine de choux fleur et brocolis, pulpe de poivrons rouges vinaigrés

Assortiment de saucissons

Jambon cru, jambon blanc

Salade Di Pasta

Salade de chou chinois, vinaigrette de condiment

Salade rémoulade céleri et pomme Granny Smith



### **VIANDES FROIDES :**

Rôti de bœuf et sauce assortie

Poulet froid et sauce assortie

Rôti de porc et sauce assortie

Chips & Salade de saison



Fromages de notre région



Salade de fruits frais

Tarte aux fruits de saison



## Suggestion « Petit-déjeuner Brunch »

Pour le lendemain de réception autour de la piscine

**26 € par personne**  
**Enfant - de 12 ans : 14 €**

**Comprenant :**



Café, Thé, Chocolat  
Jus d'orange

\*

Assortiment de viennoiseries :

Croissants, Pains au chocolat  
Pain aux raisins & pain frais  
Céréales

*Confiture, miel, beurre*

\*

¼ de vin rouge par personne

Jambon cru & Jambon blanc

Saucissons divers

Rôti de porc froid

Salade verte de saison  
&

Salades composées

Assortiment de fromages  
&

Fromage blanc

Yaourts nature & aux fruits

Salade de fruits frais  
&

Assortiment de fruits

*Prix nets, service compris*

