

Repas d'entreprise de fin d'année

L'équipe du Château d'Arpaillargues vous propose deux formules "clés en mains" et reste à votre écoute pour l'organisation de "cocktails dînatoires", avec ou sans animation musicale.

Formule découverte

35,45 euros H.T. par personne / 39 euros T.T.C.



Un cocktail "Marie d'Agoult" par personne
(crème de pêche de vigne, muscat de Beaume de Venise, pétillant de raisin)

Un assortiment de trois canapés apéritifs par personne

Une demi-bouteille de vin régional par personne, eau, café

Menu avec entrée / plat & dessert

Terrine de poireaux, crème de Moules
au curry

Papillote de Cabillaud, risotto aux
senteurs de paëlla

Déclinaison autour de la châtaigne

Formule prestige

44,55 euros H.T. par personne / 49 euros T.T.C.



Une coupe de champagne par personne

Un assortiment de trois canapés apéritifs par personne

Une demi-bouteille de vin régional AOP par personne, eau, café

Menu avec entrée / plat & dessert

Velouté de courge à la muscade, raviole
de Saint Jacques aux noisettes

Pressée de porc Ibérique aux saveurs de
Provence

Entremet au chocolat et glace au Sarazin

Renseignements et réservations : 04.66.22.14.48 - E-mail : arpaillargues@orange.fr

Les formules proposées sont valables pour des groupes de 10 à 80 personnes