BUFFET JOUR DE FÊTE

47,00 € ttc

Le primeur

Salade grecque à l'huile d'olive et fromage frais

Salade périgourdine aux gésiers de canard confits et vinaigre de noix

Salade de l'altiplano aux quinoas et agrumes

Le poissonnier

Filet de rouget cuisson minute et son tartare de tomates

Carpaccio de saumon Gravelax, infusion à l'huile de courge

Le Charcutier

Pressé de canard confit aux 6 aromates et foie gras

Mini brochette de volaille cuisson au curry hot

Cœur de Rumsteck grillé au romarin, sauce froide à l'échalote rouge

Le fromager

Plateau de 4 sélections (Chèvre de Beauce cendré, Bleu de Bresse, Brie de Meaux, Conté)

Accompagnées de mesclun de saison et beurre

Le Pâtissier

Buffet de desserts 'Miniatures ':

(Macaron au chocolat du Pérou, Cannelé au Grand-Marnier,

Verrine au pommes-caramel, Brochette de fruits de saison)

Ou

Gâteau Unique avec Décoration à Thème (Anniversaire, Baptême, etc....)

Tarifs TTC hors service, hors pain, hors livraison. Commande minimum de 30 personnes

OPTIONS

Personnel et Service : (toutes charges comprises)

- 17,20 € ttc par Invités (Mininum 60 personnes)

De 18 heures à 1h00 du Matin

AU DELA: une équipe réduite peut assurer le service de la nuit.

Serveur : 60,00 € par heure

Forfaits nettoyage salle à 300,00 €

Vaisselle, Nappage

Pour un Repas : 7,50 €/pers

Buffet de Nuit : nous vous conseillons de prévoir un Buffet après votre Dîner, idéal pour vos Invités...

- Forfait 'Soft Drinks' : Eau(x), Sodas, Jus de Fruits, Café à volonté, Bière ... >>> 135,00 €./50 personnes
- 4 Mignardises Sucrées : Macaron, Tartelette, Entremets, Cannelé, Opéra, Caroline... >>> 140,00 €./40 personnes
- Salade de Fruits de Saison : Pastèque, Fraise, Melon, Raisin, Pomme, Orange, etc... >>> 130,00 €./40 personnes
- Corbeille de Bonbons Haribo®: Dragibus, Tagada, Banane, Nounours, Réglisse... >>> 100,00 €./40 personnes
- Soupe à l'Oignon : Soupe traditionnelle servie une heure avant la fin de soirée... >>> 7,50 €/ personnes

