

Royal Gourmet

Apéritif

14 pièces :

- Assortiment de Cuillères de Porcelaine : Guacamole & tomates confites, Rouleaux Jambon cru et Fromage de Chèvre Frais, Mini Perle au Thon, Poivrons confits et Fromage frais
- Mini Burger Gourmand au Bœuf Cheddar, Poulet Curry, Chèvre et Bacon
- Focaccia en Bouché : Jambon Serrano, Mozzarella Pesto, Tartare de Légumes, Roquettes Amande.
- Fours Salés : Allumettes au fromage, Choux à la Béchamel, Tartelettes aux Légumes, Feuilletées aux Céréales, Allumettes aux Pavots, Mini Quiche Lorraine
- Bandérillas Piqués : Assortiment de condiments pimentés

Boissons d'Apéritif à Discretion :

Cocktail en Cascade



Option Champagne :

Henry de Valbert
Mumm Cordon Rouge
Moët & Chandon
Taittinger
Ruinart

Champagne Fournis par Client sans Droit de Bouchon

Logistique:

- Nappage droit blanc ou tissus plissé écru ou bordeaux et valence en organza palette de 60 colories au choix
- Matériel Cocktail : Verrerie (tumblers, coupes à champagne)
- Vasques
- Service aux buffets et passage aux Plateaux
- Glace à Rafraîchir, Glaçons

Royal Gourmet

Buffet Duchesse

Fantaisie de Légumes Provençaux Confits au Parfum de Lavande

Catalane d'Artichaut Mimosas aux Asperges Vertes
Perles Marine en Céviché de Thon Frais au Citron Vert

Taboulé Gourmand à la Menthe, Raisins, Pois Chiche,
Volaille Fumée

Salade Strasbourgeoise en Rémoulade de Pomme
Charlotte

Émincée de Jambon Milhaud (sur pièce)

Rosette de Lyon (sur pièce)

Parfait de Porcelet à la Sarriette (sur pièce)

Marinière de Fruits de Mer, Condiments et Poivrons Doux

Millefeuille de Dorade et Rascasse au Piment d'Espelette
Parfumé au Gingembre

Savarin d'Aiguillettes de Canard aux Fruits de Saison

Cannelloni de Bœuf Glacé à l'Effeillée de Roquette aux
Copeaux de Pecorino



L'Ardoise de Fromage de nos Provinces

Desserts :

Cascade de Fruits de Saison

Gâteaux de Soirée : 2 pièces

Pièce Montée à Thème : 2 Choux ou Entremet à Étages ou
3 Macarons

Options :

Fontaine à chocolat

Buffet de Pâtisserie: Entremet, Tarte, Castel, Opéra etc..

Pièce Montée à Étages Glacée

Candy Bar

Royal Gourmet



Nos prestations Comprennent :

- La location des lieux
- Mise en place des Lieux,
- Tables de 12 personnes (1.80 de diamètre), Chaises,
- Linéaires de Buffet pour la Prestation
- Nappage du Buffet droit Blanc ou en Tissus plissés Écrus ou Bordeaux
- Tissus de Décoration sur table en Organza palette de 60 couleurs
- Housses de Chaise Jaunes, Bordeaux ou Écrues, Noires
- Couverts Inox 18/10
- Assiettes en Porcelaine Blanches
- Verrerie à Pied
- Nappes et Serviettes en Tissu blanc damassé,
- Glace à Rafrâchir, Glaçons
- Décoration du Buffet,
- Photophores ou Chandeliers, Bougies fournis
- Décoration de Table en Granulés de Couleur au Choix

Boissons du Repas à Discretion :

Domaine de la Bastide de Pigné Rouge et Rosé
Café

Personnel :

- 1 Maître d'hôtel
- 1 Serveur pour 20 convives
- Personnel de cuisine
- Notre prestation de service commence : du début de l'apéritif jusqu'au départ de l'équipe à 5h00 sans supplément d'horaire