

Royal Gourmet

Apéritif 20 pièces

Amuse-Bouche:

- 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
- Verrines en Délice : Guacamole et Crabe, Pêches et Foie Gras, Ciboulette et Saumon, Tomates Confites et Chèvre
- Feuilles de Vigne au Riz et jus de Citron

Atelier Plancha :

- Queues de Crevette Roses Pimentées, Croustillant d'Oignon
- Nems : porc, champignons vermicelles , Fajitas de Volaille,
- Acras de Morue, Brochettes Cocktail en chaud : poulet et poivrons au curry



Rafrâichissement à Discrétion :

- Bar à Sirops
- Mis à disposition avec matériel éphémère

Boissons d'Apéritif à Discrétion :

- Cocktail en Cascade, Pastis, Whisky, Martini Blanc, Porto
- Sodas et Jus de fruits, Eaux Pétilantes

Logistique de l'Apéritif :

- Mobilier de Buffet pour boissons, plancha et rafraîchissement
- Nappage droit blanc ou tissus plissé écrus ou bordeaux et valence en organza palette de 60 colories au choix
- Matériel Cocktail : Verrerie (tumblers, coupes à champagne)
- Four à Air Pulsé
- Vasques
- Service aux buffets et passage aux Plateaux
- Glace à Rafrâichir, Glaçons

Royal Gourmet

Menu Royal Polignac

Entrée Froide :

Foie Gras de Canard Maison sur Pain d'Épices,
Compotée de Poires Réduites au Sauternes et Jus d'Agrumes ou
Foie Gras de Canard Maison et sa Brioche en Pépite et
Verrine de Mousseline en coulis de Fraise

Entrée Chaude :

Dos de Daurade Anisée et son Tian Provençal ou
Gratiné de Crabe dans sa Carapace aux Épices Emulsion de Corail ou
Gourmandise de Foie Gras et Écrevisses en
Crémeux d'Asperges Vertes ou
Mousseline de Rouget au Fenouil Crémeux de Potiron et Sucrs de
Volaille

Trou Provençal au Garlaban



Plat Principal :

Souris d'Agneau Confite Déglacé au Vin Blanc et Jus aux Saveurs
Provençale ou

Côte en Carré d'Agneau Rôti au Confit d'Ail et Jus de Romarin ou
Pièce de Veau de Lait Confite sauce Périgueux ou

Éventail de Canard Poêlé du Sud-Ouest en Crème de Cèpes ou
Caille en Farce Fine Sauce Gascogne flambée au Porto aux Épices
Douce

Tatin de Tomates Confites à l'Arlésienne et Petits Légumes Piqués

L'Ardoise de Fromages de nos Provinces

La Table à Dessert :

Cascade de Fruits de Saison, Entremet, Tarte aux Fruits, Castel,
Opéra, Paris Brest, Charlotte, Crêpes au Sucre

Pièce Montée à Thème

2 Choux/pers ou Gâteaux à Étages ou 3 Macarons

Royal Gourmet

Boissons du Repas à Discretion :

- Coteaux d'Aix en Provence :

Château Sulauze Rouge, Rosé et Blanc

(Possibilité de Déguster à la Cave)

- Eaux Pétillantes, Plates, Soda et Jus de Fruits

- Café

Boisson Soirée Dansante :

Sodas, Jus de Fruits, Eaux Gazeuses, Plates et Café

Champagne Fournis par Client Pas de droit de bouchon



Option Champagne :

Henry de Valbert

Mumm Cordon Rouge

Moët & Chandon

Taittinger

Ruinart

Royal Gourmet

Nos prestations Comprennent :

- Location et Privatisations 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



Logistique:

- Mobilier de buffet
- Vasques
- Étuve
- Four à Air Pulsé

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

Minimum 100 personnes