

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

Menu de Bacchus

Entrée Froide :

Foie Gras de Canard Maison sur Pain d'Épices,
Compotée de Poires Réduites au Sauternes et Jus
d'Agrumes

Entrée Chaude :

Filet de Rouget en Feuilleté sur Fondue de Poireaux et sa
Sauce Crémeuse
ou
Gratiné au Caviar d'Aubergine Confites Façon Crumble

Sorbet Belle Beaunoise



Plat Principal :

Éventail de Canard Poêlé du Sud-Ouest en Crème de
Cèpes ou
Gigue d'Agneau Rôti au Confit d'Ail et Jus de Romarin
Tatin de Tomates Confites, Petits Légumes Piqués

L'Ardoise de Fromage de nos Provinces

Desserts :

Gâteaux de Soirée 2 pièces
Pièce Montée à Thème : 2 Choux ou Entremet à Étages ou
3 Macarons

Options :

Buffet de Pâtisserie: Entremet, Tarte, Castel, Opéra etc.
Pièce Montée à Étages Glacée
Wedding Cake
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 Rafraîchir, 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