

# Royal Gourmet

## Menu Vendôme

Apéritif 20 pièces

### Atelier Foie Gras :

Foie gras Truffé, Nature et Poivre

Escalope de Foie Gras à la Plancha

Chetney de Figues, Fraises, Echalotes Confites

Toasts de Pains au Raisins

### Atelier Plancha :

- Magret de Canard Grillé aux 3 Poivres
- Nems au Crabe
- Brochettes Cocktail de Poulet au Curry
- Schwarma d'Agneau
- Gambas Sauce Blanche à l'Anet



### Atelier Provençal :

Pique Crudité sauce Anchoïade à l'Huile d'Olive, Caviar d'Aubergine, Tapenade Noire, Brandade de Morue

- Assortiment de Cuillères de Porcelaine
- Verrines Gourmandes :

Crabe Guacamole, Saumon Ciboulette, Chèvre Tomato

- Fours Salés : Allumettes au Fromage, Tartelettes aux Légumes, Feuilleté aux Céréales, Mini Quiche Lorraine, Choux à la Béchamel,
- Consommé en Pommade de Pistou

### Atelier Sushi :

Nigiri de Saumon, Nigiri aux Crevettes, Maki au Concombre, Maki au Saumon, California au Surimi, California Avocats Crevettes

**Option :** Caviar d'Aquitaine sur Sculpture de Glace (tarif selon le cours du marché)



---

**Rafrâichissement à Discrétion :**

- Bar à Sirops

**Boissons d'Apéritif à Discrétion :**

- Cocktail en Cascade, Pastis, Whisky, Martini Blanc, Porto
  - Champagne Luis de Vignazac
- Sodas et Jus de fruits, Eaux Pétillantes

**Option Champagne :**

Mumm Cordon Rouge

Moët & Chandon

Taittinger

Ruinart

**Logistique de l'apéritif :**

- Mobilier de Buffet pour boissons, plancha et rafraîchissement
- Nappage droit blanc ou tissus plissés écrus 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 Rafrâichir, Glaçons

**Champagne fournis par le client, pas de droit de bouchon**

# Royal Gourmet

---

## Menu Vendôme

### Mise en bouche au Choix :

- Gourmandise de Foie Gras et Langoustines en Crémeux d'Asperges Vertes ou
- Raviole aux Ecrevisses en Farce Moelleuse et Effeillé de st Jacques au Corail aux Eclats de Ciboulette

### Entrée Chaude au Choix :

- Chartreuse de Rascasse, Cœur Fondants aux Soupions à l'Armoricaine, sauce Bisque de Homard ou
- Brioche de Crabe en Mousseline de Daurade Royale au Poivre Vert et Jus de Carapace

### Farigoule et Sorbet de Lavande



### Plat Chaud au Choix :

- Filet de Bœuf aux Févettes et Galette Parmentière de Légumes Confits et Jus de Truffes
- Noisette d'Agneau de Pays Rôti à l'Hysope et Gâteaux de Légumes

### L'ardoise de Fromage de nos Provinces

### La Table à Dessert :

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

### Pièce Montée à Thème :

2 Choux ou Gâteaux à Étages ou 3 Macarons ou Wedding Cake ou Pièce Montée Glacée

### Option :

Candy Bar

# Royal Gourmet

---



## **Boissons du Repas à Discretion :**

- Côte de Provence :

Château Roquefeuille en Rouge, Rosé et Blanc

(Possibilité de Déguster à la Cave)

- Eaux Pétillantes, Plates, Soda et Jus de Fruits

- Café

## **Boissons Soirée Dansante :**

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

**Champagne fournis par le 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 privatisation 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

## 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