

Royal Gourmet

Buffet Gourmand

Minimum 20 adultes

Apéritif

8 pièces par personne

Fours Salés : Allumettes au fromage, Choux à la Béchamel, Tartelettes aux Légumes, Feuilletées aux Céréales, Allumettes aux Pavots, Mini Quiche Lorraine

Et

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

Boissons à Volontés :

Punch ou Kir, Soda, Jus de Fruits, Eau Gazeuse

Champagne et Supplément de Boissons d'Apéritif Fournis par Client

Pas de droit de bouchon



Buffet :

Fantaisie de Légumes Provençaux Confits au Parfum de Lavande
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

Rosette de Lyon

Parfait de Porcelet à la Sarriette

Mousseline de Saumon aux Herbes Fines

Gigue d'Agneau Fleur de Sel

Pièce de Charolais Saveur Thym Mondé

L'ardoise de Fromages de nos Provinces

Dessert :

Pièce montée ou Gâteaux au Choix

Boissons à Volontés :

Domaine Virant Rouge et Rosé

Café

Nos prestations Comprennent :
Location et privatisation des Lieux
Housses de chaise
Mise en place de la réception
Vaisselles, Verreries
Nappes et Serviettes en Tissus Damassé,
Glaçons
Décoration du Buffet,
Centre de table : Photophores ou Chandeliers
Décoration de Table en Granulé de Couleur au Choix
Personnel de Service et de Cuisine

