



Apéritif :

Minimum 20 adultes

Punch ou Kir, Soda, Jus de Fruits Eaux Gazeuses

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

Champagne et boissons alcoolisées fourni par le client

Pas de droit de bouchon

Buffet Froid :

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 Fromage de Nos Provinces

ou

Dessert :

Pièce montée ou Gâteaux au Choix

Boissons du repas à Volontés :

Vin rouge et Vin Rosé

Eau Plate

Café

Nos prestations Comprennent :

Location de la salle

Mise en place

Vaisselle, Verreries

Nappes et Serviettes en Tissus Damassé,

Glaçons

Décoration inclus dans le tarif :

Décoration du Buffet d'apéritif et du buffet d'entrée

Housses de chaise

Photophores ou Chandeliers

Décoration de Table en Granulé de Couleur au Choix

Personnel de service et de Cuisine

Prix du Menu :

49.80€ par adultes

Repas enfant de 3 à 12 ans : demi-tarif