

Royal Gourmet

Menu Gourmand

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



Entrée froide :

Millefeuille d'Aubergines et son coulis au Basilic **Ou**

Mousseline de Saumon Sauce Vierge aux Câpres, Huile de Coriandre

Plat Principal :

Rouelle Poulet aux Écrevisses Relevé à l'estragon Tomaté Flambée au Cognac

Ou Gigue d'Agneau Rôtis au Confit D'Ail et Jus de Romarin **Ou**

Magret de Canard du Sud-Ouest et Crème Forestière

Et

Gratiné d'Agata et Fagot d'Extra Fin

L'ardoise de Fromages de nos Provinces ou

Dessert :

Pièce montée ou Gâteaux au Choix

Boissons:

Eau en Carafe

Café

Nos prestations Comprennent :

Mise en place de la réception

Vaisselle, Verreries

Nappes es en Tissus Damassé,

Glaçons

Serviette Jetable

Décoration du Buffet,

Centre de table : Photophores ou Chandeliers

Décoration de Table en Granulé de Couleur au Choix

Personnel de Service et de Cuisine

Fermeture de la salle 20h00 pour une réception

le midi

Fermeture de la salle 02h00 pour une réception

le soir

Extension possible sur devis

Tarif du Menu :

..€ ttc

