

Royal Gourmet

Menu 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



Entrée froide :

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

Mousseline de Saumon Sauce Vierge aux Câpres, Huile de Coriandre

Et/ou Entrée Chaude :

Feuilleté au Rouget sur fine fondue de poireaux **Ou**

Crumble au Caviar d'aubergine

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

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

