

Royal Gourmet

Menu Royal Epicurien

Apéritif 25 pièces par personne / 4 Ateliers

Atelier Foie Gras :

Foie gras Truffé, Nature et Poivre

Escalope de Foie Gras à la Plancha

Chutney 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
- Légumes Marinés
- Gambas Sauce Blanche à l'Aneth



Atelier Provençal :

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

- Cuillères de Porcelaine au Tartare de Tomates Confites

Verrines : Confit de légumes et Crumble de Parmesan, Tartare de tomates Fromage Frais à l'Aneth et Saumon Fumé, Courgettes Feta Basilic, Roquette Fraiche Magret Fumé et Pignon de Pin, Panna Cotta au Curry mousse Poivron et Chips de Coppa

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

- 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

Royal Gourmet

Rafraîchissement à Volonté :

- Bar à Sirops

Citronnade, Orangeade, Menthe

Mis à disposition avec matériel éphémère

Boissons d'Apéritif à Volontés :

- Cocktail en Cascade, Pastis, Whisky, Martini Blanc, Porto

- Sodas et Jus de fruits, Eau Pétillante

Champagne Fourni par le Client sans Droit de Bouchon



Logistique de l'Apéritif :

- Nappage droit blanc ou tissus plissés écrus ou bordeaux et valence en organza palette de 40 colories au choix
- Matériel Cocktail : Verrerie (tumblers, coupes à champagne)
 - Vasques
- Service aux buffets et passage aux Plateaux
 - Glace à Rafraîchir, Glaçons

Royal Gourmet

Menu Royal Epicurien

Plat Chaud Servi à Table

Souris d'Agneau Confité Déglacé au Vin Blanc et Jus aux Saveurs Provençale ou

Carré d'Agneau Rôti au Confit d'Ail et Jus de Romarin ou

Palet de Veau Déglacé au Riesling Crème Forestière ou

Éventail de Canard du Sud-Ouest Sauce Périgieux ou

Caille en Farce Fine Sauce Gascogne flambée au Porto aux Épices Douces

Tatin de Tomates Confites à l'Arlésienne et

Tian de Légumes



L'Ardoise de Fromages de nos Provinces

La Table à Dessert :

Cascade de Fruits de Saison, Entremet, Tarte aux Fruits, Castel, Opéra, Paris Brest, Charlotte et Macarons

Et Pièce Montée à Thème :

2 Choux ou Gâteaux à Étages ou 2 Macarons

Royal Gourmet



Boissons du Repas à Volontés :

- Coteaux d'Aix :

Château Virant, Rouge, Rosé et Blanc

- Eaux Pétillantes, Plates, Soda et Jus de Fruits

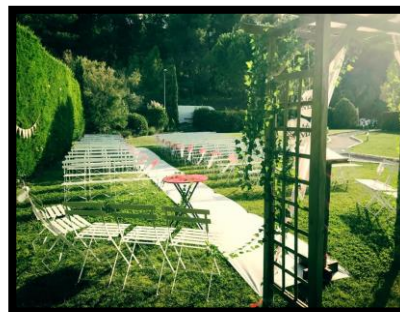
- Café

Boissons de la Soirée Dansante :

Sodas, Jus de Fruits, Eau Gazeuse, Plate, Café

Champagne Fourni par Client Pas de droit de bouchon

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 40 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 Rafrâichir, 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