

Royal Gourmet



Menu de Bacchus plat Unique

Apéritif 25 pièces

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

Mini Burger Gourmand au Bœuf Cheddar, Poulet Curry, Chèvre et Bacon

Focaccia en Bouché : Jambon Serrano, Mozzarella Pesto, Tartare de Légumes, Roquettes Amande.

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

Bandérillas Piqués : Assortiment de condiments pimentés

Servi Chaud en Animation Plancha :

- Queues de Crevette Roses Pimentées
- Croustillant d'Oignon
- Nems : porc, champignons, vermicelles
- Fajita de Volaille
- Acras de Morue chaud
- Brochettes Cocktail en chaud : poulet et poivrons au curry

Atelier Sushi :

Nigiri de Saumon, Nigiri aux Crevettes, Maki au Concombre,

Maki au Saumon, California au Surimi, California Avocats Crevettes

Royal Gourmet

Boissons d'Apéritif à Discretion :

Cocktail en Cascade



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 Rafrâichir, Glaçons

Boissons supplémentaires et Champagne fourni par le client sans de droit de bouchon

Royal Gourmet



Menu de Bacchus

Plat Chaud Servi à Table

Éventail de Canard en Crème de Cèpes ou
Gigue d'Agneau Rôti au Confit d'Ail et Jus de Romarin

Tatin de Tomates Confites à l'Arlésienne

Tian de Légumes

L'Ardoise de Fromages de nos Provinces

Dessert :

Gâteaux de Soirée 2 pièces
Pièce Montée à Thème : 2 Choux ou Entremet à Étages

Royal Gourmet



Boissons du Repas à Discretion :

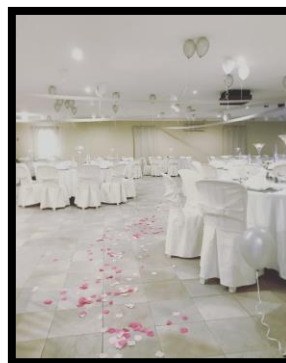
- Domaine de Virant Rouge et Rosé
- Café

Champagne Fournis par le Client sans 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 60 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 Rafraîchir, Glaçons
- Décoration du Buffet,
- Photophores ou Chandeliers, Bougies fournis
- 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

Minimum 80 adultes au Val des Pins