

Royal Gourmet

Apéritif

15 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

Boissons d'Apéritif à Discretion :

Cocktail en Cascade



Champagne Fournis par Client sans Droit de Bouchon

Logistique:

- Nappage droit blanc ou tissus plissé écrus ou bordeaux et valence en organza palette de 60 colories au choix
- Matériel Cocktail : Verrerie (tumblers, coupes à champagne)
- Vasques
- Glace à Rafrâchir, Glaçons

Royal Gourmet



Buffet de l'Ecuyer

Entrée Froide sous Forme de Buffet

Fantaisie de Légumes Provençaux Confits au Parfum de Lavande

Catalane d'Artichaut Mimosas aux Asperges Vertes
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 (sur pièce)

Rosette de Lyon (sur pièce)

Parfait de Porcelet à la Sarriette (sur pièce)

Marinière de Fruits de Mer, Condiments et Poivrons Doux

Millefeuille de Dorade et Rascasse au Piment d'Espelette

Parfumé au Gingembre

Plat Chaud Servis à Table

Éventail de Canard Poêlé du Sud-Ouest 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

Desserts :

Cascade de Fruits de Saison

et Gâteaux de Soirée : 2 pièces

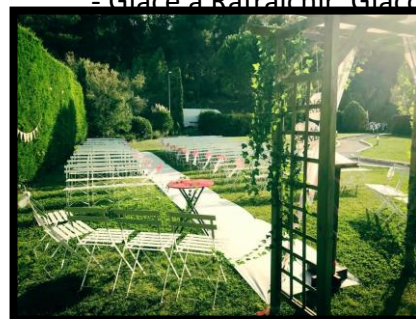
et Pièce Montée à Thème 2 Choux ou Entremet à Étages
ou 2 Macarons

Royal Gourmet

Nos prestations Comprennent :

- La location et privatisation des lieux
- Mise en place de la réception
- 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 écrues , Bordeaux, Noires ou Jaunes
- Couverts Inox 18/10

- Assiettes en Porcelaine Blanches
- Verrerie à Pied
- Nappes et Serviettes en Tissu blanc damassé,
- Glace à Rafraîchir - Glaçons



- Photophores ou Chandeliers, Bougies fournis
- Décoration de Table en Granulés de Couleur au Choix

Boissons du Repas à Discretion :

Domaine de Virant Rouge et Rosé
Café

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