

Royal Gourmet

Apéritif 20 pièces par personne

Amuse-Bouche:

- 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
- Verrines en Délice : Guacamole et Crabe, Pêches et Foie Gras, Ciboulette et Saumon, Tomates Confites et Chèvre
- Feuilles de Vigne au Riz et jus de Citron

Et Atelier Plancha :

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



Rafrâichissement 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, Eaux Pétillantes

Logistique de l'Apéritif :

Mobilier de Buffet pour boissons, plancha et rafraîchissement

Nappage droit blanc ou tissu plissé écru 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 Rafrâchir, Glaçons

Royal Gourmet

Menu Royal Polignac

Mise en Bouche :

Brandade, Mousse de Poivron Rouge et Brunoise Acidulé
ou

Brouillade d'œuf, Tapenade et Jus Tomaté au Basilic

Entrée au Choix :

Foie Gras de Canard Façon Jean-Luc Danjou,

Chutney de Pruneaux en Verrine et Gelée au Jus
d'Armagnac ou

Filet de Daurade sur Peau Crème de Fenouil sur Tarte de
Tomate Confite ou

Cassolette de Parfait de Volaille, Foie Gras et Écrevisses

Trou Provençal (Garlaban et Sorbet Poire)



Plat Chaud au Choix :

Pièce de Veau de Lait Fondante Confite, Crémeux de Pleurote
Safrané ou

Souris d'Agneau Confite à la Provençale Brunie au Vinaigre de
Balsamique et Infusion de Romarin ou

Côte en Carré d'Agneau Rôti au Confit d'Ail et Jus de Thym ou
Magret de Canard du Sud-Ouest Rôti

Sauce Périgueux au Madère

Tarte de Tomate Confite et Tian de Légumes

L'Ardoise de Fromage de nos Provinces

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/pers ou 2 Macarons ou Gâteaux à Étages

Royal Gourmet



Boissons du Repas à Discretion :

- Coteaux d'Aix en Provence :

Château Virant Rouge, Rosé et Blanc

- Eaux Pétillantes, Plates, Soda et Jus de Fruits

- Café

Boisson Soirée Dansante :

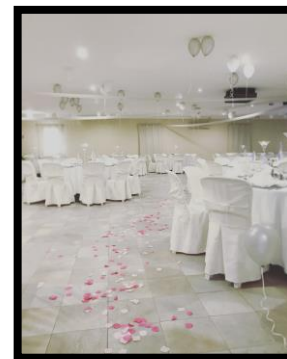
Sodas, Jus de Fruits, Eaux Gazeuses, Plates et Café

Champagne Fournis par le Client sans Droit de Bouchon

Royal Gourmet

Nos prestations Comprennent :

- Location et Privatisations 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 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 Rafraîchir, 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