



Menu

minimum 20 pers.

APERITIF

Assortiment de fours salés

Pizza

Mini tartelettes: confit de tomates, mozza et basilic, St Agur et noix, Fromage frais et saumon, Tarama

Punch ou kir, Soda, jus de fruits, eaux pétillantes

Alcool et champagne fournis par le client sans droits de bouchon.

ENTRÉE FROIDE

Terrine d'aubergines et son coulis au basilic frais

Ou saumon en deux cuissons façon tartare

Ou véritable burrata et ses tomates anciennes (de juin à septembre)

ENTRÉE CHAUDE

Feuilleté de rouget sur fine fondue de poireaux

Ou tarte tatin d'oignons confit et camembert

PLAT

Poulet aux écrevisses flambées au Cognac

Ou Gigie d'agneau rôtis à l'ail confit et jus de romarin

Ou Magret de canard et sa crème forestière

Gratiné de pomme de terre et Fagot d'Extra Fin





Menu

EN OPTION: FROMAGE

plateaux de fromages et son
mesclun de jeunes pousses

DESSERT

pièce montée
ou gâteaux

BOISSONS

Boissons de repas à Volonté : Eau Plate, Café
Option vin à volonté : Domaine de Virant rouge et
rosé 8.00€ par personne

Nos prestations Comprennent :

La mise en place des lieux, vaisselles, verreries ,
nappes en tissus, serviettes, glaçons.

Décoration inclus dans le tarif : Chaises, décoration
du buffet d'apéritif et du buffet froid, photophores
ou chandeliers

personnel de service et de cuisine.

La location de la salle.

Choix de menu unique pour l'ensemble des convives





Cocktail

minimum 20 pers.

AMUSES BOUCHES 18 PIÈCES PAR PERS.

Assortiment de fours salés

Pizza cocktail

Canapé tomates mozzarella basilic

Canapé Tarama et œufs de truites

Canapé Saumon fumé

Canapé St Agur et noix

Tapas de jambon fumé

Tapas de brouillade d'œuf et asperge

Plateau de crudités et sa sauce

Verrines assorties: salade de concombre féta et ciboulette,
ratatouille confite, tartare de tomate et fromage frais, melon

pastèque et prosciutto (en saison)

Planche de charcuterie et fromage

Atelier plancha:

Brochettes Yakitori

Fajitas de poulet

Accras

Pommes de terres roties

Gâteaux de Soirée :

Tartelette aux fruits, dôme Mont Blanc, Trianon, mousseline
aux fruits, tarte citron meringuée etc ..

BOISSONS

Jus de fruits, coca-cola

Eaux pétillantes, eaux plates

café expresso





Options

Atelier Foie Gras 12.00 € par personne:
Foie gras Truffé, Nature et Poivre Escalope de Foie Gras à
la Plancha
confit de Figues, Fraises, Echalotes Confites
Toasts de Pains Spéciaux

Atelier Pâtes 6.00 € par personne :
Pâte préparée à la minute agrémentée de sauces : Pesto,
Bolognaise, Carbonara


Atelier Burger 6.00 € par personne :
Différentes préparations de burger

Atelier Découpe de Jambon Cru ibérique 250 €

Atelier Burrata 8.00€ par personne (en saison):
Burrata, tomates anciennes et colorées, huiles d'olives
fruitées et maturées, assortiment de vinaigres balsamiques,
basilics, servis sur des tranches de pains au raisin.

Logistique incluse:

Mobilier de buffet pour boissons, plancha, nappage droit
blanc, matériel cocktail : Verrerie (tumblers, coupes à
champagne, vasques) Service aux buffets et aux plateaux
Glace à rafraîchir, glaçons, location de salle.





Buffet

minimum 20 pers.

APERITIF

Assortiment de fours salés

Pizza

Mini tartelettes: confit de tomates, mozza et basilic, St Agur et noix, Fromage frais et saumon, Tarama

Punch ou kir, Soda, jus de fruits, eaux pétillantes

Alcool et champagne fournis par le client sans droits de bouchon.

SALADES

Perles au thon et effiloché de crabe à l'aneth

Taboulé menthe, citron, tomates, concombres, maïs

Salade de quinoa aux légumes grillés

Salade italienne aux tomates basilic et mozzarella

VIANDES/POISSONS

Roti de boeuf

Volaille grillée aux épices

Saumon entier cuit

Assortiment de charcuterie

Servis avec ses sauces aïoli, mayonnaise, moutarde et tartare

FROMAGE

Plateaux de fromage

Pains speciaux

OU

DESSERT

Pièce montée

ou gâteaux





BOISSONS

Eau Plate Café

En option : Vin rouge et Vin Rosé à volonté

Domaine de virant 8.00€ par personne

Nos prestations Comprennent :

La mise en place des lieux, vaisselles, verreries , nappes en tissus, serviettes, glaçons.

Décoration inclus dans le tarif : Chaises, décoration du buffet d'apéritif et du buffet froid, photophores ou chandeliers, personnel de service et de cuisine.

