

PRESTIGE

2 verres de cocktail maison, citronnades et infusions, jus de fruit, soda, eau gazeuse

ASSORTIMENT DES PIÈCES DE COCKTAILS (20 PIÈCES + 4 PIÈCES ANIMATION, SOIT 24 PIÈCES PAR PERSONNE)

*Mini burger au foie gras et chutney de figue
Shangui tartelette de chair de crabe, brousse et pêche
Grechanik croquette de sarrasin, bœuf, sauce adjika pimentée
Samsa feuilletée aux poulet et légumes
Briochette de rillettes de thon
Tartelette sablée à l'aneth, saumon fumé, crème d'avocat
Brochette de chèvre aux pistaches, abricots secs, figues sèches
Badrigiani roulé d'aubergine aux noix
Shuba galette de pomme de terre, crème de betterave, carpaccio d'hareng fumé
Crevette en robe de kadaïf, sauce aigre-douce
Tvorog's crackers au lin, crème de brousse à l'aneth, fromage frais, pickles craquants
Blinis au canard fumé, mascarpone aux herbes, oignons caramélisés
Verrine de mousse de carottes, poireau caramélisé, noisettes grillées
Noix de Saint-Jacques rôtie, gelée d'orange, échalote marinée
Grechanik végétarien croquette de sarrasin, légumes cuisinés, sauce tartare
Verrine de légumes d'été rôtis à l'huile d'olive truffée
Roll de crêpe aux épinards, crème cheese, truite fumée, œufs de truite
Brochette d'œufs de caille soja et sésame
Croque-Monsieur au jambon truffé
Blinis au caviar noir, chantilly*



PROVENCE EVENT

AN PARTNER DE VOS ÉVÉNEMENTS



PRESTIGE

ANIMATION AU CHOIX

Raviolis vapeur : Manty ouzbek, Bouzy bouriate, Khinkali géorgien, Dimsum végétarien

Ou

Plancha : Shashlyk brochettes marinées de bœuf, poulet, poisson, légumes

Ou

Poisson gravlax : découpe de saumon, truite, daurade, bar

PLAT CHAUD SERVI À TABLE

Plov festif de l'Asie Centrale au riz pilaf parfumé au safran, carottes, raisins secs et agneau

Ou

Stroganoff filet de bœuf sauce crémeuse au paprika

Ou

Truite farcie aux crevettes, sauce tériyaki

Ou

Aiguillettes de poulet sauce muscat, estragon et raisin

BUFFET DE FROMAGES

Fromages affinés, confitures, fruits secs, salade verte

BUFFET DES DESSERTS

Fruits frais sur plateaux

Mini tartelettes : citron, chocolat, fruits frais

Verrines : mousses aux fruits, chocolat, dulce de leche

Mini tartes tropéziennes





PRESTIGE

ACCOMPAGNEMENTS

Pains spéciaux

Eau plate et eau pétillante

Thé et café en libre service

Vin et champagne fournis par vos soins, sans droit de bouchon

PRIX

100 personnes et plus : 89€ TTC

80-99 personnes : 98€ TTC

En dessous de 80 personnes : 108€ TTC

OPTIONS

Animation supplémentaire : 4.50€ / pers

Buffet des salades et hors d'œuvres : 10€ TTC / pers

Trou normand (Vodka ou Calvados et sorbet) : 5€ TTC / pers

Menu enfant (5-12 ans) : boulettes de bœuf sauce tomate ou pilons de poulet au paprika, accompagnés de pommes de terre duchesse : 20€ TTC

