



KAREN RECEPTIONS
162, BD VICTOR BORDIER
95370 MONTIGNY-LES-CORMEILLES
TEL : 01 30 26 04 44 / PORT : 06 12 49 87 41 / FAX 01 30 26 04 14
E-MAIL : karenreceptions@wanadoo.fr / INTERNET : www.karen-reception.fr



**REPAS A 38 € HT + TVA 10% 3.80 € = 41.80 € TTC
A PARTIR DE 30 PERSONNES**

CE PRIX COMPREND :

- 1 BOISSON COCKTAIL, EXEMPLE : PERENITO (JUS DE PAMPLEMOUSSE, RHUM BLANC, SIROP DE FRAISE)
- 1 ENTREE FROIDE OU 1 ENTREE CHAUDE
- 1 PLAT + 2 LEGUMES
- SALADE DU MARCHE + 2 FROMAGES (SUR ASSIETTE OU BUFFET), PAIN AUX NOIX, BEURRE
- DESSERT (ASSIETTE OU BUFFET)

ooooooo

SUGGESTIONS

ENTREE FROIDE : SELON « SAISON »

1/ UNE PRESENTATION DE LEGUMES FRAIS DU MARCHE, GLACES A L'HUILE D'OLIVE
+ DANS LA MEME ASSIETTE : UNE TRANCHE DE SAUMON FUME, BLINIS, CREME CIBOULETTE +
HERBES FRAICHES + 1 NOIX DE ST-JACQUES ROTIE + 1 GAMBAS MARINEE

2/ DOS DE CABILLAUD « PRODUIT FRAIS » SAUCE VIERGE , DECO MELON ROSACE (SELON SAISON),
SALADE BATAVIA DU PRODUCTEUR, TOMATE ROTIE GLACEE.

3/ THIAN DE LEGUMES (SUPERPOSITION D'AUBERGINES, COURGETTES, TOMATES, MOZARELLA),
+ ½ ŒUF SYMPA AU ROMARIN, JAMBON CRU ESPAGNOL, MINI CORNICHONS

4/ TRANCHE DE FOIE GRAS DE CANARD (0.50grs), CONFITURE DE FIGUES ET D'OIGNONS,
2 TARTINES DE PAIN BRIOCHE

5/ AIGUILLETES DE CANARD, ROMAINE DU MARCHE, FOND D'ARTICHAUT, HERBES FRAICHES,
EMINCE DE MELON, POINTES D'ASPERGES, VINAIGRETTE BALSAMIQUE.

ENTREE CHAUDE, EXEMPLE : FILET DE SAUMON, JULIENNE DE LEGUMES FLEURON, SAUCE SAFRAN

1 VIANDE, 2 LEGUMES

- 1/ SUPREME DE PINTADE SAUCE FOIE GRAS
- 2/ SOURIS D'AGNEAU AU MIEL OU A L'AIL
- 3/ CANNETTE AUX AIRELLES
- 4/ MIGNON DE PORC AUX AROMATES
- 5/ COLOMBO DE POULET (ANTILLES)

- 1/ GRATIN DAUPHINOIS
- 2/ PUREE FRAICHE
- 3/ HARICOTS VERTS
- 4/ TOMATES ROTIES
- 5/ COURGETTES SAUTEES
- 6/ PATATE DOUCE
- 7/ DARPHIN
- 8/ GRENAILLE PEAU
- 9/ LEGUMES OUBLIES

DESSERT - ASSIETTE OU BUFFET

« GATEAU » PATISSIER MAISON

EXEMPLE :

- 1/ TIRAMISU
- 2/ FRUITS ROUGES (FRAISIER OU FRAMBOISIER)
- 3/ CHOCOLAT CROQUANT, CREME ANGLAISE
- 4 / FOURS FRAIS

SUPPLEMENT : PIECE MONTEE 1 A 3 CHOUX

A CHAQUE INVITE, PETIT PAIN ROND
+ BAGUETTES CAMPAGNE,
+ SAUCES D'ACCOMPAGNEMENT

SALADE VERTE MELANGEE
2 FROMAGES SELON VOTRE CHOIX
PAINS AUX NOIX, BEURRE ½ SEL

INFO :

PIECES COCKTAIL 5 PIECES	6.87 € TTC
VERRERIE, VAISSELLE, COUVERTS ET TOUTE LA LOGISTIQUE NECESSAIRE A VOTRE EVENEMENT	4.20 € TTC
NAPPAGE TABLES ET BUFFETS EN NON TISSE + SERVIETTES	PAR PERSONNE 2.20 € TTC
VIN (FORFAIT) BLANC, ROSE, BORDEAUX	3.50 € TTC
CAFE OFFERT, TRANSPORT SELON DISTANCE	

CES PRIX S'ENTENDENT HORS PERSONNEL
(MAITRE D'HOTEL, CHEF DE CUISINE)
VACATION 6 HEURES = 120 € HORS CHARGES,
HORS TAXES