



Déroulement De La Journée

- Contact dédié: Mr Achille : 07 62 49 89 96
 - Arrivée sur les lieux à 8h00
 - Le , installation et dressage des tables chemins de table et chaises:

Exemple de planning

- 8H00 - 8H30 : réunion d'équipe
- 8h30 -11h00 : mise en place et préparation des plats
 - 12h00 - 12h30 : Accueil des convives
 - 12h30 – 13h00: Apéritif
 - 13h00 - 14h00: Entrée-: Plat
 - 14h00 – 15h00 : Fromage & dessert
 - 17h00 Remise en état de la salle
- **Contact de la**

Le Repas /

Apéritif

Kir crème de cassis ou mûre, vin mousseux, jus de fruits
4 pièces cocktail/personne
Tartine de chèvre et saumon fumé
Bonbon de volaille olive verte
Toast mousse de foie gras
Farcie de légume et crabes

Entrées (120 Gr)

gourmandise méditerranéenne
(Boulgour, fèves, tomates confites mousse ricotta basilic)
-
Fricassee de homard et coq julienne de poireaux crème de morille

Plats (160-190 Gr)

Suprême de volaille sauce vierge à l'aneth

Duo de fromages et salade (80 Gr)

mesclun accompagnée d'un duo de fromage au choix:
Brie de Meaux, Munster, Cantal, Fourme d'Ambert, Livarot, chèvre cendré

Desserts (110Gr)

Fondant au 3 chocolats crème pralinée
-
Entremet poire chocolat sauce caramel
-
Croquant Passion framboise

Boissons

Eau Minérale - de source / Eau Gazeuse

Les vins AOC :

Bordeaux rouge supérieur Haussmann ou cote de province rosé
-
Blanc : Fleur de Mondésir ou Chardonnay
Café avec son chocolat

Le Repas /2

Apéritif

Kir crème de cassis ou mûre, vin mousseux, jus de fruits
4 pièces cocktail/personne
Tartine de chèvre et saumon fumé
Bonbon de volaille olive verte
Toast mousse de foie gras
Farci de légume et crabes

Entrées (120 Gr)

-
Merveille de rouget façon nems à la pâte de riz sauce pistou
-
Croustille de St Jacques marinée coulis de betterave

Plats (160-190 Gr)

*Carré de saumon mousseline de céleri et tête de brocolis sauce vierges
-
*Filet de veaux tête de girolles mousseline de céleri

Fromages et salade (80 Gr)

mesclun accompagnée d'un duo de fromage au choix:
Brie de Meaux, Munster, Cantal, Fourme d'Ambert, Livarot, chèvre cendré

Desserts (110Gr)

Fondant au 3 chocolats crème pralinée
-
Entremet poire chocolat sauce caramel
-
Croquant Passion framboise

1 verre de champagne aux désert

Boissons

Eau Minérale - de source / Eau Gazeuse

Les vins AOC :

Bordeaux rouge supérieur Haussmann ou cote de province rosé
-
Blanc : Fleur de Mondésir ou Chardonnay blanc

Café avec son chocolat

Le Repas /3

Apéritif

Kir crème de cassis ou mûre, vin mousseux, jus de fruits
 4 pièces cocktail/personne
 Tartine de chèvre et saumon fumé
 Bonbon de volaille olive verte
 Toast mousse de foie gras
 Farcie de légume et crabes

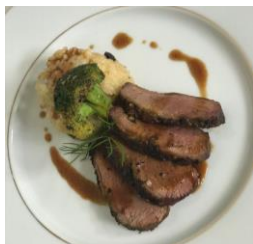
Entrées (120 Gr)

-
 Tartare de saumon mousse d'avocat et poids cassé coulis rouge
 -
 Merveille de rouget façon nems à la pâte de riz et roquette sauce pistou
 -

Plats (160-190 Gr)

*Dos de cabillaud et sardine tombé risotto d'épinard truffé

*Filet de canard l'Orange et tête d'asperge



Fromages et salade (80 Gr)

mesclun accompagnée d'un duo de fromage au choix:
 Brie de Meaux, Munster, Cantal, Fourme d'Ambert, Livarot, chèvre cendré

Desserts (110Gr)

Fondant au 3 chocolats crème pralinée
 -
 Entremet poire chocolat sauce caramel
 -
 Croquant Passion framboise

Boissons

Eau Minérale - de source / Eau Gazeuse

Les vins AOC :

Bordeaux rouge supérieur Haussmann ou cote de province rosé
 -
 Blanc : Fleur de Mondésir ou Chardonnnet blanc

Café avec son chocolat

Prestation proposée

5

PERSONNEL & MATERIEL / JOURS

1 directeur de prestation
1/26 Serveurs-mâîtres d'hôtel
1/100 cuisiniers chefs de partie

Percolateur

1/200 : Etuves électriques

Trépieds électriques

Petit matériel : planches, couteaux, gants, torchons,

Plateaux de service, tabliers, toques, sacs poubelles

Verres à cocktail, à vin, Eau & flute

1 grande assiette plate en porcelaine blanche

4 petites assiettes en porcelaine blanche

Couverts de table inox

Tasses à café, sous tasses

Nappe et serviette en tissu blanc



Livraison Camions frigorifiques



Installation et désinstallation

Personnel hôtelier qualifié dans la réalisation de banquets.

Livraison par nos soins.

Le transport des denrées sera effectué par camions frigorifiques agréés vous assurant le respect de la chaîne du froid alimentaire.

Restitution de l'office propre et en bon état de fonctionnement à l'issue de la prestation, Les déchets seront déposés dans les containers prévus à cet effet,