



68 €

Menu

COCKTAIL

- punch ou soupe champenoise
- 10 toasts
- découpe de charcuterie (jambon entier, rosette et chorizo)
- atelier crevettes et st jacques cuitent à la plancha
- 1 pyramide de fruits (offert dès 60prs)

ENTRÉE FROIDE (AU CHOIX)

- saumon mariné a l'aneth
- foie gras et sa confiture d'oignons
- œuf mollet crème aux choix (lard, cèpes)

ENTRÉE CHAUDE (AU CHOIX)

- filet de sole safrané aux fruits de mer
- filet de rouget à la provençale
- salade landaise

PLAT (AU CHOIX)

- filet mignon sauce forestière
- 1/2 magret sauce au miel et orange
- grenadin de veau à la crème d'ail

FROMAGE

- trilogie de fromages

DESSERT (AU CHOIX)

- pièce montée, comprenant 3 choux par personne
- wedding cake
- assortiment de 3 mignardises

CAFÉ EN BUFFET

Le tarif comprend le service, le dressage de table avec :

- un forfait de 6 heures par serveur. Au-delà, l'heure sera facturée 15 € /h par serveur (1 serveur pour 15 convives)
- assiettes
- couverts
- verres