

Shana's traiteur

Formule Clé en main **115€/personne**

Comprenant le prix des serveurs, cuisiniers et office pour une prestation de 8h

Option :

Forfait décoration florale 20€/personne

Cocktail :

Mini navettes variées
Mini wraps variés
Savouris aux asperges
Mini brochettes variées
Verrine cévicié de daurade
Verrine de tartare de bœuf
Duchesse de pomme de terre œuf de hareng et crevette aigrette
Dôme de Foie Gras insère fruit glacé à la figue
Bille de St Jacques sauge mangue
Cassolette de moule en verdurette (chaud)

Animations :

Découpe de gravlax
Cappuccino de volaille
Brochette de filet de caille snacké fumé

Forfait boissons cocktail :

Soupe champenoise ou Punch ou sangria ou spritz
Ou
Forfait classique (whisky, Ricard, martini, porto)

Menu

Cube de thon tataki

Ou

Rouget rôti et légumes safranés

Ou

Salade de gambas fruit de la passion papaye et émulsion de citron vert

Sorbet

Pavé de veau émulsion de butternut et légumes de saison

Ou

Tournedos jus court au thym et légumes oubliés

Ou

Suprême de pintade farci aux Foie gras

Planche de 6 fromages affinés

Buffet de desserts : Fontaine à chocolat, verrines, 4 entremets au choix à la carte, macarons, présentation de fruits

Café, Thé, Pain

Menu enfant jusqu'à 25 enfant offert au-delà 5€/enfant

Charcuterie

Nuggets/pomme dauphine

Fromage Babybel

Dessert comme les adultes

Forfait boissons à volonté jusqu'au départ du traiteur.

Eau	1 bouteille pour 2 personnes
Coca	1.5l pour 12 personnes
Perrier	1.5l pour 6 personnes
Jus d'orange	1 bouteille pour 6 personnes

Blanc :

Côte de Tolosan « Juste le Blanc »

Rosé :

Côte de Tolosan « Ca s'arrose »

Rouge :

Côte de Tolosan « Le fil rouge sur le bouchon rouge »

Champagne : (pour le dessert)

Nicolas Feuillac

Location de vaisselle avec nappage et serviettes