

LES ENFANTS: 15 €

REPAS

ASSORTIMENT DE PETITS FOURS AU VIN D'HONNEUR :
(MINI BURGER, MINI CROQUE-MONSIEUR, MINI HOT DOG)

REPAS SERVIA TABLE ou EN BUFFET ou EN PLATEAUX REPAS:

FEUILLETÉ JAMBON-EMMENTAL
OU
TOMATE-MOZZARELLA

STEAK HACHÉ ou POULET
(FRITES ou COQUILLETES ou GRATIN DE LÉGUMES)
OU
FISH AND CHIPS

GATEAU CHOCOLAT
OU
GLACE*

LES TECHNIQUES (DJ, ANIMATEUR, PHOTOGRAPHE, NOUNOU,...) : 20 €

EPAS SERVIA TABLE ou EN BUFFET ou EN PLATEAUX REPAS:

FEUILLETÉ DE RILLONS ET SAINTE MAURE
OU
TERRINE DE CANARD GRAS AUX ÉCHALOTES CONFITES

GÉLINE DE TOURAINE FORESTIÈRE
OU
FISH AND CHIPS

ASSORTIMENT DE 2 FROMAGES

MOELLEUX DE CHOCOLAT

*SALLE DISPOSANT D'UN CONGÉLATEUR

NOTRE ENGAGEMENT

LA PRÉPARATION DES PLATS EST EXCLUSIVEMENT BASÉE
SUR DES PRODUITS FRAIS ET DE SAISON, SÉLECTIONNÉS CHEZ DES PRODUCTEURS LOCAUX OU FRANÇAIS PRATIQUANT LA
CULTURE RAISONNÉE OU BIOLOGIQUE .

JEROME GASTRONOMIE
Cours de Cuisine
Gastronomie à Domicile
Atelier de Recherche Culinaire
Consultant International Free-Lance

34, Rue de la Tranchée

37420 AVOINE

Téléphone: 06.50.49.43.26

jeromegastronomie@yahoo.com

<https://jeromegastronomie.eatbu.com>