

Menu entreprise



MENU N° 1 : 40e TTC

3 pièces cocktail par personne
1 coupe de soupe champenoise

Entrée

Aumômière de st Marcelin sur son nid de salade

Plat

suprême de volaille, écrasé de pomme de terre , sauce
forêstièrre

DESSERT

Dôme chocolat coeur crème brûlée



Novice en cuisine©

MENU N° 2 : 45e TTC

4 Pièces cocktail par personnes
1 coupe de soupe champenoise

Entrée

Assiette de la mer (brochette de crevette rôti, rose de saumon, blinis

PLAT

Dos de cabillaud, sauce chablis, écrasé de pomme de terre

FROMAGE

Brie salade fruits sec

DESSERT

Royal chocolat



MENU N° 3 : 25eTTC

BUFFET FROID

2 VIANDES

Roosbeef, volaille marinés

2 SALADES

Piémontaise, coleslaw

PLATEAUX DE FROMAGES

TARTES DE SAISONS



MENU N°4 : 35e TTC

BUFFET FROID

MIROIR DE CHRACUTERIE

3 VIANDES

Roosbeef, volaille marinés, rôti de porc

3 SALADES

Toscane (mini penne, tomate, courgette rôti, olive noire),
Piémontaise, Tomate mozzarella

PLATEAUX DE FROMAGES

TARTES DE SAISONS



Dans le prix de chaque menu est inclus :
les softs, le pain, le matériel jetable, le nappage
ainsi que la livraison, des frais de livraison s'applique au delà de
30km de notre labo .

Pour le personnel :
compter un minimum de 6h pour l'installation et le rangement,
on compte 1 maître d'hotel pour 25 convives à 45e de l'heure

