

Buffet Gourmand

mini 20 adultes

Apéritif :

- Punch ou Kir, Soda, Jus de Fruits Eaux Gazeuses

*Fours Salés : Allumettes au fromage, Choux à la Béchamel, Tartelettes
aux Légumes, Feuilletées aux Céréales, Allumettes aux Pavots, Mini
Quiche Lorraine*

Et

*Assortiment de Cuillères de Porcelaine : Guacamole & tomates confites,
Rouleaux Jambon cru et Fromage de Chèvre Frais, Mini Perle au Thon,
Poivrons confits et Fromage frais*

Buffet :

*Fantaisie de Légumes Provençaux Confits au Parfum de Lavande
Perles Marine en Céviché de Thon Frais au Citron Vert
Taboulé Gourmand à la Menthe, Raisins, Pois Chiche, Volaille Fumée
Salade Strasbourgeoise en Rémoulade de Pomme Charlotte*

Émincée de Jambon Milhaud

Rosette de Lyon

Parfait de Porcelet à la Sarriette

Mousseline de Saumon aux Herbes Fines

Gigue d'Agneau Fleur de Sel

Pièce de Charolais Saveur Thym Mondé

L'ardoise de Fromages de nos Provinces

Dessert :

Pièce montée ou Gâteaux au Choix

Boissons du Repas à Discrétion :

Domaine Virant Rouge et Rosé

Café

*Champagne et Supplément de Boissons d'Apéritif Fournis par Client
Pas de droit de bouchon*

Nos prestations Comprennent :

Location des Lieux

Housses de chaise

Mise en place

Vaisselle, Verreries

Nappes et Serviettes en Tissus Damassé,

Glaçons

Décoration du Buffet,

Photophores ou Chandeliers

Décoration de Table en Granulé de Couleur au Choix

Personnel de Service et de Cuisine