

Royal Gourmet

Apéritif 20 pièces

Amuse-Bouche:

- Mini Burger Gourmand au Bœuf Cheddar, Poulet Curry, Chèvre et Bacon
- Focaccia en Bouché : Jambon Serrano, Mozzarella Pesto, Tartare de Légumes, Roquettes Amande.
- Fours Salés : Allumettes au fromage, Choux à la Béchamel, Tartelettes aux Légumes, Feuilletées aux Céréales, Allumettes aux Pavots, Mini Quiche Lorraine
- Bandérillas Piqués : Assortiment de condiments pimentés
- Verrines en Délice : Guacamole et Crabe, Pêches et Foie Gras, Ciboulette et Saumon, Tomates Confites et Chèvre
- Feuilles de Vigne au Riz et jus de Citron

Atelier Plancha :

- Queues de Crevette Roses Pimentées, Croustillant d'Oignon
- Nems : porc, champignons vermicelles , Fajitas de Volaille,
- Acras de Morue, Brochettes Cocktail en chaud : poulet et poivrons au curry



Rafraîchissement à Discrétion :

- Bar à Sirops

Mis à disposition en matériel éphémère

Boissons d'Apéritif à Discrétion :

- Cocktail en Cascade, Pastis, Whisky, Martini Blanc, Porto

Sodas et Jus de fruits, Eaux Pétilantes

Logistique d'Apéritif :

Mobilier de Buffet pour boissons, plancha et rafraîchissement

Nappage droit blanc ou tissus plissé écrus ou bordeaux et Valence en organza
palette de 60 colories au choix

Matériel Cocktail : Verrerie (tumblers, coupes à champagne)

Four à Air Pulsé

Vasques

Service aux buffets et passage aux Plateaux

Glace à Rafraîchir, Glaçons

Royal Gourmet

Buffet Prestige Entrechaux

Salade de l'Adour aux Gésiers confits, Panier d'Anchoïade Battu à l'Huile d'Olive, Tapenade, Brouillade d'œufs aux Asperges et Crémeux de Volaille, Perles Marine en Céviché de Thon Frais au Citron Vert,

Émincé de Bras de Poulpe à l'Étouffé en Salade de Fenouil Croquant à l'aneth,

Fantaisie de Légumes Provençaux Confits au Parfum de Lavande

Émincé de Jambon Milhaud, Rosette de Lyon (sur pièce Artistique)

Terrine de Chèvre au Cœur de Tomates Confites et Basilic

Saumon Frais Entier en Cour Bouillon de Poireaux sur Fond Animé aux Trilogies de nos Terroirs



Plat Chaud Servi à Table

Souris d'Agneau Confité Déglacé au Vin Blanc et Jus aux Saveurs Provençale ou

Carré d'Agneau Rôti au Confit d'Ail et Jus de Romarin ou
Pièce de Veau de Lait Confité sauce Périgueux ou
Éventail de Canard Poêlé du Sud-Ouest en Crème de Cèpes ou

Caille en Farce Fine Sauce Gascogne flambée au Porto aux Épices Douces

L'ardoise de Fromages de Nos Provinces

La Table à Dessert :

Cascade de Fruits de Saison, Entremet, Tarte aux Fruits, Castel, Opéra, Paris Brest, Charlotte et Crêpes au Sucre

Pièce Montée à Thème :

2 Choux ou Gâteaux à Étages ou 3 Macarons

Royal Gourmet



Boissons du Repas à Discretion :

- Coteaux d'Aix en Provence :
Château Sulauze Rouge, Rosé et Blanc
(Possibilité de Déguster à la Cave)

- Eaux Pétillantes, Plates, Soda et Jus de Fruits
- Café

Boissons Soirée Dansante :

Sodas, Jus de Fruits, Eaux Gazeuses, Plates et Café

Champagne Fournis par Client Pas de droit de bouchon

Option Champagne :

Henry de Valbert
Mumm Cordon Rouge
Moët & Chandon
Taittinger
Ruinart



Nos prestations Comprennent :

- Mise en place des Lieux,
- Tables de 10 personnes (1.50 de diamètre), Chaises,
- Linéaires de Buffet pour la Prestation
- Nappage du Buffet droit Blanc ou en Tissus plissés Écrus ou Bordeaux
- Tissus de Décoration sur table en Organza palette de 60 couleurs
- Housses de Chaise Jaunes, Bordeaux ou Écrues, Noires
- Couverts Inox 18/10
- Assiettes en Porcelaine Blanches
- Verrerie à Pied
- Nappes et Serviettes en Tissu blanc damassé,
- Glace à Rafraîchir, Glaçons
- Décoration du Buffet,
- Photophores ou Chandeliers, Bougies fournis
- Décoration de Table en Granulés de Couleur au Choix

Logistique:

- Mobilier de buffet
- Vasques
- Étuve
- Four à Air Pulsé

Personnel :

- 1 Maître d'hôtel
- 1 Serveur pour 20 convives
- Personnel de cuisine
- Notre prestation de service commence : du début de l'apéritif jusqu'au départ de l'équipe à 5h00 sans supplément d'horaire

Transport :

- Liaison froide assurée par Camion Réfrigéré
- Transport Matériel en Camion VI

Minimum 70 Personnes

Tarif sur Demande.