

Royal Gourmet

Apéritif 20 pièces par personne dont 1 atelier

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 Gourmandes : Confit de légumes et Crumble de Parmesan, Tartare de tomates Fromage Frais à l'Aneth et Saumon Fumé, Courgettes Feta Basilic, Roquette Fraiche Magret Fumé et Pignon de Pin, Panna Cotta au Curry mousse Poivron et Chips de Coppa
- 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 Volontés

- Bar à Citronnade, Orangeade et Menthe

Mis à disposition en matériel éphémère

Boissons d'Apéritif à Discretion :

- Cocktail au choix, Pastis, Whisky, Martini Blanc, Porto
Sodas et Jus de fruits, Eaux Pétillantes

Logistique :

Mobilier de Buffet pour boissons, plancha et rafraîchissement

Nappage droit blanc ou tissus plissé écrus ou bordeaux et Valence en organza
palette de 40 colories au choix

Matériel Cocktail : Verrerie (tumblers, coupes à champagne)

Vasques

Service aux buffets et passage aux Plateaux

Glace à Rafraîchir, Glaçons





Menu Royal Polignac

Mise en Bouche :

Brandade, Mousse de Poivron Rouge et Brunoise Acidulé

ou

Brouillade d'œuf, Tapenade et Jus Tomaté au Basilic

Et Entrée au Choix :

Foie Gras de Canard Façon Jean-Luc Danjou,

Chutney de Pruneaux en Verrine et Gelée au Jus
d'Armagnac ou

Filet de Daurade sur Peau Crème de Fenouil sur Tarte de
Tomate Confite ou

Cassolette de Parfait de Volaille, Foie Gras et Écrevisses

Trou Provençal (Garlaban et Sorbet Poire)

Plat Chaud au Choix :

Souris d'Agneau Confite à la Provençale Brunie au Vinaigre de
Balsamique et Infusion de Romarin ou

Côte en Carré d'Agneau Rôti au Confit d'Ail et Jus de Thym ou

Palet de Veau Déglacé au Riesling Crème Forestière ou

Éventail de Canard du Sud-Ouest Sauce Périgueux ou

Caille en Farce Fine Sauce Gascogne Flambée au Porto

Tarte de Tomate Confite et Tian de Légumes

L'Ardoise de Fromage de nos Provinces

Table à Dessert :

Cascade de Fruits de Saison, Et Assortiment de Petits Gâteaux :

Eclairs au café, Trianon, Tarte au Citron Meringué, Macaron
Citron Vert Framboise, Eclairs au Chocolat, Pavlova Framboise,

Pièce Montée à Thème :

2 Choux/pers ou 2 Macarons ou Gâteaux à Étages

Royal Gourmet

Boissons du Repas à Volontés :

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

- Eaux Pétillantes, Plates, Soda et Jus de Fruits

- Café



Boissons de la Soirée Dansante :

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

Champagne Fourni par le Client sans Droit de Bouchon



Royal Gourmet

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
- Couverts Inox 18/10
- Assiettes en Porcelaine Blanches
- Verrerie à Pied
- Nappes et Serviettes en Tissu blanc damassé,
- Glace à Rafrâchir, Glaçons

Décoration inclus dans le tarif :

- Housses de Chaise Jaunes, Bordeaux, Écrues ou Noires
- Décoration du Buffet
- Photophores ou Chandeliers (20 modèles au choix)

- Bougies

- Décoration de Table en Granulés de Couleur au Choix



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 3h00 sans supplément d'horaire

Minimum de facturation : 50 Adultes

