

Le Moulin Manoir des Essarts



Formule Premium en Buffet

7 450.00 € pour 50 personnes

69.00 € par personne supplémentaire.

20.00€ par enfant

- La location du domaine **en exclusivité**. (Gîtes sur place se renseigner)
- Les tables et chaises, *le nappage, le chemin de table, le centre de table, les serviettes, la vaisselle*
- *La réception :*
- *Cocktail apéritif sur 1h. (Possibilité d'un vin d'honneur sur 2h)*
- *Le repas en buffet froid.*
- *Les boissons soft. (Pas de droit de bouchon pour vos alcools)*
- *Personnel de service et le coordinateur de réception jusqu'à 3h du matin. (Possibilité d'une heure supplémentaire)*
- *Le nettoyage des lieux.*





Buffet Premium

Cocktail 1h :

A votre disposition (présentation en fontaines) à discrédition

Eau plate et pétillante, Coca et jus de fruits

Gourmandises : 5 amuse-bouche / personne (Canapé, pain surprise)

Petits salés

Buffet froid

-Coquilles de saumon frais à la Parisienne

-Eventails des régions fermières

-Jambon à l'os entier non fumé, cuisiné au bouillon, présentation à la découpe sur planche de bois

-Rôti de bœuf fondant à souhait

-Volaille fermière rôtie et ses fines herbes

-Rôti de porc ou de dinde

-Salade à l'Italienne

-Salade du chef selon saison

-Salade paysanne et ses produits fermiers

-Salade du sud aux saveurs orientales

**les salades sont susceptibles d'être modifiées selon saisons et arrivages*

Fromage :

Brie et comté sur lit de salade

Dessert :

Nous vous laissons libre choix pour votre dessert,

nous l'accompagnerons d'une Corbeille de fruits frais

Café

Boisson à discrédition pendant toute la réception :

Eau plate et pétillante

(Adaptable selon les exigences de notre clientèle, allergies, religions, végétariens etc...)

Réception minimum 50 personnes (moins nous consulter)

Facilité de paiement en plusieurs fois jusqu'à 9 mois après la réception