Buffet Prestige 119€/pers

Incluant :

- Le repas complet en buffet froid jusqu'au café
- La mise en place de la salle selon votre plan
- Le nappage en tissu blanc
- Les serviettes présentées en pliage (couleur au choix)
- Le chemin de table et les pétales (couleur au choix)
- Le centre de table (chandelier ou photophore)
- **Le DJ ou l'embrasement d'artifices** (à partir de 70 adultes)
- La vaisselle en porcelaine et verrerie
- Les boissons softs et **alcools** du cocktail et repas
- La préparation de votre réception sur plusieurs RDV
- Les conseils de notre société (35 ans d'expérience)
- Vous pouvez fournir les alcools sans droit de bouchon

Détail de la réception

Vin d'honneur sur 2h : *En service maîtres d'hôtel*

Pétillant du Manoir en kir royal ou nature,

soupe méthode champenoise

Eau, Coca et jus de fruits à discrétion

Gourmandises : 15 amuse-bouche / personne

(Canapé, verrine, navette, chouquette)

Buffet d'entrée

Médaillons de foie gras sur toast et son confit d'oignon

Coquilles de saumon frais à la Parisienne

Jambon à l'os entier non fumé, cuisiné au bouillon,

présentation à la découpe

Buffet des 4 gourmets

-Cœur de romsteak fondant accompagné d'une salade paysanne et ses produits fermiers

-Rond de volaille en gelé et la composition de légume du chef selon saison

-Découpe de porc ou de dinde salade à l'Italienne

-Gigot d'agneau cuisiné à l'ancienne et sa salade du sud aux saveurs orientales

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

Fromage :

Duo de fromage sur lit de salade en service aux tables par les maîtres d'hôtel

Dessert : (avec le Pétillant du Manoir)

Nous vous laissons libre choix pour votre dessert,

nous l'accompagnerons selon votre goût :

Corbeille de fruits frais ou tour de macarons ou mignardises

Café

Boisson à volonté pendant toute la réception : Eaux plate et pétillante
3 vins : (Bordeaux domaine Terre douce, blanc Riesling et rosé de Provence)

(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