

Buffet Premium 89€

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)
- La vaisselle en porcelaine et verrerie
- Les boissons soft 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 bouchons

Détail de la réception

Cocktail 1h :

A votre disposition (présentation en fontaines) à discrétion

Eau plate et pétillante, Coca et jus de fruits

Gourmandises :

6 amuse-bouche / personne

(Canapé, pain surprise)

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 discrétion 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