

Royal Gourmet

Apéritif 15 pièces

Amuse-Bouche:

- Assortiment de Cuillères de Porcelaine : Guacamole & tomates confites, Rouleaux Jambon cru et Fromage de Chèvre Frais, Mini Perle au Thon, Poivrons confits et Fromage frais
- 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

Atelier Plancha :

- Queues de Crevette Roses Pimentées
- Croustillant d'Oignon
- Fajitas de Volaille
- Acras de Morue chaud



Boissons d'Apéritif à Discretion :

- Cocktail en Cascade,
- Sodas et Jus de fruits, Eaux Pétillantes

Logistique de l'Apéritif :

Mobilier de Buffet pour boissons, plancha

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

Glace à Rafrâchir, Glaçons

Royal Gourmet

Menu Enduze

Entrée au Choix :

Dos de Daurade Anisée et son Tian Provençal ou
Gratiné de Crabe dans sa Carapace aux Épices Emulsion de Corail ou
Gourmandise de Foie Gras et Écrevisses en
Crèmeux d'Asperges Vertes ou
Mousseline de Rouget au Fenouil Crèmeux de Potiron et Sucrs de
Volaille



Plat Principal :

Souris d'Agneau Confite Déglacé au Vin Blanc et Jus aux Saveurs
Provençale ou
Côte en Carré d'Agneau Rôti au Confit d'Ail et Jus de Romarin ou
Palet de Veau Déglacé au Riesling Crème Forestière 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
Tatin de Tomates Confites à l'Arlésienne et Petits Légumes Piqués

L'ardoise de Fromages de nos Provinces

Gâteaux de Soirée

(2 par personnes)

Pièce Montée à Thème

2 Choux/pers ou Gâteaux à Étages ou 3 Macarons

Royal Gourmet

Boissons du Repas à Discretion :

- Domaine de la Bastide de Pigné, Rouge et rosé

- Café

Champagne et Boissons d'apéritif Fournis par Client sans de droit de bouchon



Option Champagne :

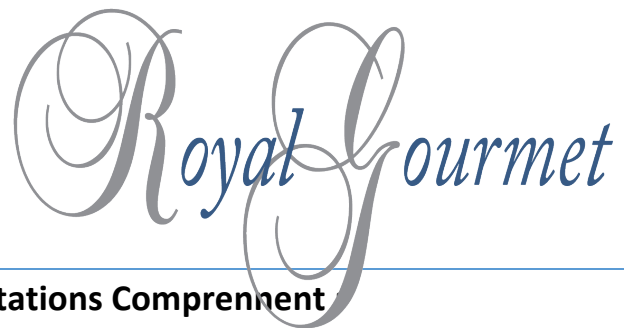
Henry de Valbert

Mumm Cordon Rouge

Moët & Chandon

Taittinger

Ruinart



Nos prestations Comprendent

- Location et privatisation des lieux
- Mise en place des Lieux,
- Tables de 12 personnes (1.80 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 Rafrâchir, Glaçons
- Décoration du Buffet,
- Photophores ou Chandeliers, Bougies fournis
- 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 5h00 sans supplément d'horaire

Transport :

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

minimum 150 personnes