

Cocktail

8 pièces par personne – en assortiment

Canapés froids classiques, mini pics, mini sandwiches, petits fours chauds

Entrées

1 au choix

ENTREES FROIDES

Foie gras, glace au pain d'épices, et pain aux figues
Assiette terre et mer, Saumon fumé et foie gras
Bodega de Salade de Saint-Jacques et écrevisses
Assiette de saumon fumé sur blinis

ENTREES CHAUDES

Ravioles aux écrevisses, pointes d'asperges vertes,
sauce Nantua
Cassolette d'écrevisses sauce Nantua
Origami de cabillaud, Sauce porto

Plat et ses garnitures

1 au choix

Confit de canard, Sauce au poivre
Fondant de pintadeau au piment d'Espelette
Paleron de veau
Sauté de veau au pain d'épices
Dos de cabillaud, Sauce à l'oseille

2 au choix

Gratin de pomme de terre
Brochette de légumes grillés
Tomate rôtie
Poêlée de légumes glacés

Assiette fermière et jeunes pousses

Brie de Meaux
Chèvre
Saint-Nectaire

Accompagnés de jeunes pousses, vinaigrette au balsamique

Desserts

Framboisier
Entremet 3 chocolats

Boissons

APERITIF

Punch ou soupe champenoise
Eau plate et gazeuse
Jus de fruits et Coca-Cola

REPAS

Eau plate et gazeuse
Chardonay blanc et Bordeaux rouge
Café

Matériel

Nappage et serviettes en tissu
Vaisselle en porcelaine
Verrerie
Coutellerie en inox
Matériel d'office et de cuisine

Livraison et reprise le jour de la prestation.
Pour une livraison anticipée ou reprise tardive, des frais de livraison supplémentaires vous seront facturés.

Personnel qualifié

1 maître d'hôtel responsable
Personnel de salle
Personnel de cuisine

Le personnel est inclus pour une vacation de 8h (mise en place, service et débarrassage)
Pour un déjeuner, de 8h à 16h, sous réserve d'une arrivée des clients à partir de 11h00.
Pour un dîner, de 16h à minuit, sous réserve d'une arrivée des clients à partir de 19h.

Les heures supplémentaires, vous seront facturées en supplément du prix du repas, sur la base de 40€00 HT par heure et par serveur et cuisinier.

Nos prix s'entendent HT
TVA Menu 10% - Personnel 20%