



Menu

Menu Tradition

Base de XX personnes // XX pièces par personnes

Corbeille de Légumes frais

Caviar d'aubergine et tzatziki

Pain Nordique

Végétarien: Purée de tomate confites et légume frais

Italien: Jambon, mozzarella, tomates et roquette

Saumon: tzatziki et saumon

Antipasti

Artichauts à la Romaine, Tomates Confites au Soleil

Courgettes Grillées et Marinées,

Champignons Frais Grillés et Marinés

Billes de mozzarella de bufflonne

Charcuterie

Jambon Italien de Pays Lombard

Filet de Porc Séché à l'Ancienne

Saucisson du Cazan au jambon de Bayonne

Fromages Affinés

Comté du Fort St Antoine 12 mois

Tomme de vache Catalane

Chiffonnade de Vieille Mimolette

Petits Fours Sucrés

Sélection du chef Pâtissier

Pain Baguette

Menu Comprenant:

1 Maitre d'hôtel pour 50 personnes

La Verrerie nappage et matériel de service

Forfait boisson N°1 pour 50 personnes:

12 Gournier Blanc, Vin de pays des Cèvennes 2010

12 Gournier Rouge, Vin de Pays des Cévennes 2010

2 Nectar de Pêche de Vigne A.Millat

2 Nectar de Poire d'été A.Millat

2 Jus de pomme Reinette A.Millat

6 Evian 1.5litre

6 Saint Geron Pétillante 0.75cl

Forfait boisson N°2 pour 50 personnes:

12 Château Tour Le Pin- Bordeaux 2009

12 Tourraine Sauvignon, Domaine de la Presle 2010

2 Nectar de Pêche de Vigne A.Millat

2 Nectar de Poire d'été A.Millat

2 Jus de pomme Reinette A.Millat

6 Evian 1.5litre

6 Saint Geron Pétillante 0.75cl

Champagne Stephane Herbert

« Cuvée Brut Tradition »

