



# Repas assis Prestige

## Contacts

Alexandre 07.83.04.02.01 [alexandre.d@groupeamadeus.com](mailto:alexandre.d@groupeamadeus.com)

Quentin 06.27.14.99.45 [quentin@groupeamadeus.com](mailto:quentin@groupeamadeus.com)



## 5 pièces cocktail, Entrée, Plat, Fromage & Dessert

### Pièces cocktail froides

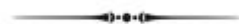
*Aumônière Porc, Soja, Citron confit*

*Verticale de Carotte, Agneau et Aubergine*

*Roulé de Crêpe de Sarrasin, tartare d'Algues Wakamé au Saumon fumé*

*Carotte, Foie Gras, Chutney de Figue*

*Galette de Riz roulée au Bœuf aux cinq parfums façon Thai*



### Entrée au choix

*Ravioles et Bouillon de Queue de Bœuf, Minestrone de Légumes*

*parfumée à l'huile de Cèpes*

*Foie Gras de Canard entier micuit poivré, compotée de figue et d'oignon*

*à la Fleur de Sel, de pain aux figues et de pain brioché*

*Œuf Norvégien Saumon Fumé revisité, Variation de Betteraves*



### Plat au choix

*Joues de Lotte et Moules de Bouchot en Cocotte Staub,*

*cuisinées aux légumes racines*

*Poitrine de Veau rôtie, Pommes purée, Lard de Colonnata, Châtaignes*

*Filets de Caille au sautoir, Pomme Darphin, Champignon farci,*

*jus au Noilly*



### Fromage

*Assortiment de 3 fromages affinés servis à l'assiette*

*Pains artisanaux & méli mélo de salades*

### Dessert au choix

*Entremet Mangue Cactus, Crémeux Ivoire*

*Tartelette d'Agumes en gelée de Pamplemousse*

*Finger Marrons d'Aubenas, chantilly Caramélia et crème de Nougat*

*ou*

### Farandole de dessert

*Cup Citron Vert et Meringue moelleuse*

*Croquant Chocolat au Lait, Pistaches torréfiées*

*Bille de Pomme rôtie, Crémeux Calvados*

*Guimauve au Rhum, Ananas, Financier Pistache*



*Boissons softs à volonté pendant tout l'évènement*

*(eau minérale plate et gazeuse, jus de fruits, coca, schweppes)*

*Café*



**Prix T.T.C / pers. : 99 €**

**Personnel & Matériel inclus**



## Option : LA CAVE

FORFAIT ALCOOLS A VOLONTÉ PENDANT TOUT L'ÉVÉNEMENT  
(12,42 € H.T./PERS. 14,90 € T.T.C./PERS.)

*Sans limitation, forfait à volonté garanti du début à la fin de l'évènement*

Punch Maison  
Vin rouge Château Sainte Barbe  
Whisky  
Gin  
Vodka

NOUS VOUS GARANTISSONS QUE VOUS DISPOSEREZ DE TOUS LES TYPES D'ALCOOLS  
JUSQU'A LA FIN DE L'ÉVÉNEMENT

FORFAIT ALCOOLS A VOLONTÉ PENDANT TOUT L'ÉVÉNEMENT  
(16,63 € H.T./PERS. 19,96 € T.T.C./PERS.)

*Sans limitation, forfait à volonté garanti du début à la fin de l'évènement*

Champagne Hyest  
Punch Maison  
Vin rouge Château Sainte Barbe  
Whisky  
Gin  
Vodka

NOUS VOUS GARANTISSONS QUE VOUS DISPOSEREZ DE TOUS LES TYPES D'ALCOOLS  
JUSQU'A LA FIN DE L'ÉVÉNEMENT

FORFAIT ALCOOLS A VOLONTÉ PENDANT TOUT L'ÉVÉNEMENT  
(29,18 € H.T./PERS. 35,02 € T.T.C./PERS.)

*Sans limitation, forfait à volonté garanti du début à la fin de l'évènement*

Champagne Taittinger  
Punch Maison  
Vin rouge Château Sainte Barbe  
Whisky  
Gin  
Vodka

NOUS VOUS GARANTISSONS QUE VOUS DISPOSEREZ DE TOUS LES TYPES D'ALCOOLS  
JUSQU'A LA FIN DE L'ÉVÉNEMENT

FORFAIT ALCOOLS A VOLONTÉ PENDANT TOUT L'ÉVÉNEMENT  
(39,90 € H.T./PERS. 47,88 € T.T.C./PERS.)

*Sans limitation, forfait à volonté garanti du début à la fin de l'évènement*

Champagne Taittinger Rosé  
Punch Maison  
Vin rouge Château Sainte Barbe  
Whisky  
Gin  
Vodka

NOUS VOUS GARANTISSONS QUE VOUS DISPOSEREZ DE TOUS LES TYPES D'ALCOOLS  
JUSQU'A LA FIN DE L'ÉVÉNEMENT

### FACTURATION À LA BOUTEILLE OUVERTE

Champagne HYEST (29,00 € H.T. / bouteille) (34,80 € T.T.C. / bouteille)

Champagne TAITTINGER (38,00 € H.T. / bouteille) (45,60 € T.T.C. / bouteille)

Champagne TAITTINGER ROSE (45,00 € H.T. / bouteille) (54,00 € T.T.C. / bouteille)

Vin rouge Château Sainte Barbe (16,63 € H.T. / bouteille) (19,96 € T.T.C. / bouteille)

Whisky, gin, vodka de marque (25,00 € H.T. / bouteille) (30,00 € T.T.C. / bouteille)