

Les Loges

LE COCKTAIL DINATOIRE

—

24 pièces par personne, 18 salées dont 4 chaudes, 6 sucrées

Nous travaillons uniquement des produits frais. Pour cette raison, certains produits sont susceptibles d'être modifiés en fonction du marché.

—

Les brochettes

Pic de st jacques au chorizo
Brochette de melon et jambon Serrano
Brochette de poulet grillé, sauce à la coriandre
Millefeuille de foie gras et betterave, sel et poivre

§

Les bouchées

Bonbon de saumon au pavot
Duo de foie gras au pain d'épice
Bouchée de chèvre aux cinq parfums
Carré de thon mi-cuit au sésame

§

Les pains spéciaux

Pain noir aux céréales, tarama blanc citronné
Pain noir aux céréales, guacamole et crevettes
Blinis de saumon à l'aneth
Pain à la tomate et œuf de caille au plat

§

Les verrines

Verrine de gaspacho et dés de mangue
Velouté de potiron en capuccino
Tartare d'avocat citronné et crevette papillon
Tartare de tomate au basilic et mousse de mozzarella

§

Les Loges

Les bouchées chaudes

Bouchée de chèvre à la menthe
Accra de morue
Biscuit d'escargot à l'ail
Craquant de gambas
Brochette de volaille façon yakitori

§

Les bouchées sucrées

Diamant citron
Dôme chocolat framboise
Dôme crème brûlée vanille
Tartelette aux fruits
Mini religieuse
Eclair au café
Macaron, crème légère vanillée et framboise
Millefeuille vanille
Dôme au caramel beurre salé
Brochette de fruits à la menthe fraîche
Assortiment de macarons
Financier à la pistache

§

LES RAFRAICHISSEMENTS DU COCKTAIL

À discrétion

Jus d'orange 100% pur jus
Badoit
Evian
Coca Cola

§

LA CAVE DU COCKTAIL

1 bouteille pour 3 personnes

La Ciboise, Tricastin rouge, Domaine M. Chapoutier, 2009

§

Les Loges

LE MATERIEL

Art de la table

Assiettes de présentation en porcelaine blanche « carré », ardoises rectangulaires,
Supports d'assiettes

-

Nappage

Nappes de buffet, molletons,
Chemins de buffet

-

Verrerie

Flûtes à Champagne
Verres à vin « œnologue »
Verres à jus de fruits
Carafes

-

Matériel de service

Plateaux de poste, seaux à glace, limonadiers, ...

-

Matériel d'office

Glaçons, Etuve, liteaux, ...

§

LE PERSONNEL

Mise en place, service et débarrassage

Maîtres d'hôtel de 18h00 à 1h00

-

Heure supplémentaire après 1h00 : 25,00€ ttc/maître d'hôtel

§

LA SALLE DE RECEPTION

Espace Les Loges jusqu'à 1h00

-

Heure supplémentaire : 160,00€ ttc
(pas de limitation horaire)

Les Loges

RECAPITULATIF BUDGETAIRE

55,00€ TTC par personne

—

Conditions de réalisation :

- Versement d'un chèque d'acompte de 50% à la commande (non encaissé)
 - Solde le jour de la réception

—

Open bar et apéritif : cave et rafraîchissements facturée à la consommation.

- Boissons softs (Eau, Coca Cola, Perrier, jus d'orange) : 2,50 € ttc par bouteille d'un litre.
- Champagne Michel Thomas : 22,00 € ttc par bouteille.
- Whisky, Gin, Vodka : 24,00 € ttc par bouteille.

NB : si vous souhaitez apporter les boissons (alcoolisées) pour l'apéritif ou l'open bar, nous ne prenons pas de droit de bouchon.

§

Sonorisation et éclairage : à partir de 650,00 € ttc pour la soirée