

Royal Gourmet

Apéritif 20 pièces par personne dont 1 atelier

Amuse-Bouche :

- 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
- Verrines en Délice : Confit de légumes et Crumble de Parmesan, Tartare de tomates Fromage Frais à l'Aneth et Saumon Fumé, Courgettes Feta Basilic, Roquette Fraiche Magret Fumé et Pignon de Pin, Panna Cotta au Curry mousse Poivron et Chips de Coppa
- Feuilles de Vigne au Riz et jus de Citron

Atelier Plancha :

- Queues de Crevette Roses Pimentées, Croustillant d'Oignon
- Nems : porc, champignons, vermicelles, Fajitas de Volaille,
- Acras de Morue, Brochettes Cocktail en chaud : poulet et poivrons au curry



Rafrâichissement à Volonté :

- Bar à Citronnade, Orangeade et Menthe

Mis à disposition en matériel éphémère

Boissons d'Apéritif à Volontés :

- Cocktail en Cascade, Pastis, Whisky, Martini Blanc, Porto

Sodas et Jus de fruits, Eaux Pétillantes

Logistique :

Mobilier de Buffet pour boissons, plancha et rafraîchissement

Nappage droit blanc ou tissu plissé écru ou bordeaux et Valence en organza palette de 40 colories au choix

Matériel Cocktail : Verrerie (tumblers, coupes à champagne)

Vasques

Service aux buffets et passage aux Plateaux

Glace à Rafrâichir, Glaçons



Buffet Prestige Entrechaux

Salade de l'Adour aux Gésiers confits, Panier d'Anchoïade Battu à l'Huile d'Olive, Tapenade, Brouillade d'œufs aux Asperges et Crémeux de Volaille, Perles Marine en Céviché de Thon Frais au Citron Vert,

Émincé de Bras de Poulpe à l'Étouffé en Salade de Fenouil Croquant à l'aneth,

Fantaisie de Légumes Provençaux Confits au Parfum de Lavande

Émincé de Jambon Milhaud, Rosette de Lyon (sur pièce Artistique)

Terrine de Chèvre au Cœur de Tomates Confites et Basilic

Saumon Frais Entier en Cour Bouillon de Poireaux sur Fond Animé aux Trilogies de nos Terroirs

Plat Chaud Servi à Table

Souris d'Agneau Confite Déglacé au Vin Blanc et Jus aux Saveurs Provençale ou

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 du Sud-Ouest Sauce Périgueux ou

Caille en Farce Fine Sauce Gascogne flambée au Porto aux Épices Douces

L'ardoise de Fromages de nos Provinces, et Mesclun

La Table à Dessert :

Cascade de Fruits de Saison

Et Assortiment de Petits Gâteaux : Eclairs au café, Trianon, Tarte au Citron Meringué, Macaron Citron Vert Framboise, Eclairs au Chocolat, Pavlova Framboise

Et Pièce Montée à Thème :

2 Choux ou Gâteaux à Étages ou 2 Macarons

Royal Gourmet



Boissons du Repas à Volontés :

- Coteaux d'Aix en Provence :
Château Virant Rouge, Rosé et Blanc
(Possibilité de Déguster à la Cave)

- Eaux Pétillantes, Plates, Soda et Jus de Fruits
- Café

Boissons de la Soirée Dansante :

Sodas, Jus de Fruits, Eaux Gazeuses, Plates et Café

Champagne Fourni par le Client sans Droit de Bouchon

Royal Gourmet

Nos prestations Comprendent :

- Location et privatisation des Lieux
- Mise en place des Lieux,
- Tables de 12 personnes (1.85 de diamètre), Chaises,
- Linéaires de Buffet pour la Prestation
- Nappage du Buffet droit Blanc ou en Tissus plissés Écrus
- Couverts Inox 18/10, Assiettes en Porcelaine Blanches
- Verrerie à Pied
- Nappes et Serviettes en Tissu blanc damassé,
- Glace à Rafrâichir, Glaçons

Décoration inclus dans le tarif :

- Housses de Chaise Jaunes, Bordeaux ou Écrues, Noires
- Décoration du Buffet
- Photophores ou Chandeliers (20 modèles au choix)
- Bougies
- Décoration de Table en Granulés de Couleur au Choix
- Tissus de Décoration sur table en Organza palette de 40 couleurs



- 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