

Royal Gourmet

Menu Royal Epicurien

Apéritif 25 pièces par personne dont 4 ateliers

Atelier Foie Gras :

Foie gras Truffé, Nature et Porto

Escalope de Foie Gras à la Plancha

Chutney de Figs, Fraises, Echalotes Confites

Toasts de Pains aux Raisins

Atelier Plancha :

- Magret de Canard Grillé aux 3 Poivres
- Nems au Crabe
- Brochettes Cocktail de Poulet au Curry
- Légumes Marinés
- Gambas Sauce Blanche à l'Anet



Atelier Provençal :

Pique Crudité sauce Anchoïade à l'Huile d'Olive, Caviar d'Aubergine, Tapenade Noire, Brandade de Morue

- Cuillères de Porcelaine au Tartare de Tomates Confites
- Verrines Gourmandes : 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
- Fours Salés : Fours Salés : Allumettes au fromage, Choux à la Béchamel, Tartelettes aux Légumes, Feuilletées aux Céréales, Allumettes aux Pavots, Mini Quiche Lorraine
- Consommé en Pommade de Pistou

Atelier Sushi :

Nigiri de Saumon, Nigiri aux Crevettes, Maki au Concombre, Maki au Saumon, California au Surimi, California Avocats Crevettes

Ou Atelier Charcuterie

Chiffonnade de Jambon Cru, Coppa, Rosette

Royal Gourmet

Rafraîchissement à Volonté :

- Bar à Citronnade, Orangeade et Menthe

Mis à disposition en matériel jetable



Boissons d'Apéritif à Volontés :

- Cocktail au Choix, 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 tissus plissés écrus ou bordeaux et Valence en organza palette de 40 colories au choix
- Matériel Cocktail : Verrerie (tumblers, coupes à champagne)
 - Four à Air Pulsé
 - Vasques
- Service aux buffets et passage aux Plateaux
 - Glace à Rafraîchir, Glaçons

(Tarif pour les invités uniquement au Vin D'Honneur : 39 €)

Champagne fournis par le client pas de droit de bouchon

Royal Gourmet



Menu Royal Epicurien

Plat Chaud Servi à Table

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

Carré d'Agneau Rôti au Confit d'Ail et Jus de Romarin ou

Pièce de Veau Confité Déglacé au Riesling Crème Forestière ou

Éventail de Canard du Sud-Ouest Sauce Périgieux ou

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

Tatin de Tomates Confites à l'Arlésienne et

Tian de Légumes

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, Tropézienne, Tarte aux Fruits, Mont blanc crème de Marron, Macarons

Et Pièce Montée à Thème :

2 Choux ou Gâteaux à Étages ou 2 Macarons

Royal Gourmet



Boissons du Repas à Volontés :

- Coteaux d'Aix :

Château Virant Rouge, Rosé et Blanc

(Cuvée Château Virant

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, Café

Champagne Fournis par le Client sans Droit de Bouchon

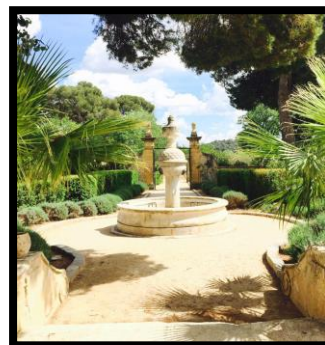
Royal Gourmet

Nos prestations Comprennent :

- Location et privatisation du Domaine,
- 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 Rafraîchir, 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