

Royal Gourmet

Menu Vendôme

Apéritif 20 pièces par personne

Atelier Foie Gras :

Foie gras Truffé, Nature et Poivre

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
- Schwarma d'Agneau
- 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
- Assortiment de Cuillères de Porcelaine
- 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 : 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 Jambon à la découpe.

Royal Gourmet

Rafraîchissement à Volonté:

Dans les jardins du Château

- Bar à Citronnade, Orangeade et Menthe

Boissons d'Apéritif à Discretion :

Sur la cour du Château

- Cocktail en Au Choix, Pastis, Whisky, Martini Blanc, Porto
 - Champagne
- Sodas et Jus de fruits, Eaux Pétillantes



Logistique de l'apéritif :

- 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)
 - Vasques
- Service aux buffets et passage aux Plateaux
 - Glace à Rafraîchir, Glaçons

Royal Gourmet

Menu Vendôme

Mise en bouche au Choix :

- Gourmandise de Foie Gras et Langoustines en Crémeux d'Asperges Vertes ou
- Raviole aux Ecrevisses en Farce Moelleuse et Effeillé de st Jacques au Corail aux Eclats de Ciboulette

Entrée Chaude au Choix :

- Chartreuse de Rascasse, Cœur Fondants aux Soupions à l'Armoricaine, sauce Bisque de Homard ou
- Brioche de Crabe en Mousseline de Daurade Royale au Poivre Vert et Jus de Carapace

Farigoule et Sorbet de Lavande



Plat Chaud au Choix :

- Filet de Bœuf aux Févettes et Galette Parmentière de Légumes Confits et Jus de Truffes
- Noisette d'Agneau de Pays Rôti à l'Hysope et Gâteaux de Légumes

L'ardoise de Fromage de nos Provinces

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

Pièce Montée à Thème au choix :

2 Choux ou Gâteaux à Étages ou 2 Macarons ou Wedding Cake ou Pièce Montée Glacée

Royal Gourmet



Boissons du Repas à Discretion :

- Côte de Provence :

Château Roquefeuille en Rouge, Rosé et Blanc

(Possibilité de Déguster à la Cave)

- Eaux Pétillantes, Plates, Soda et Jus de Fruits

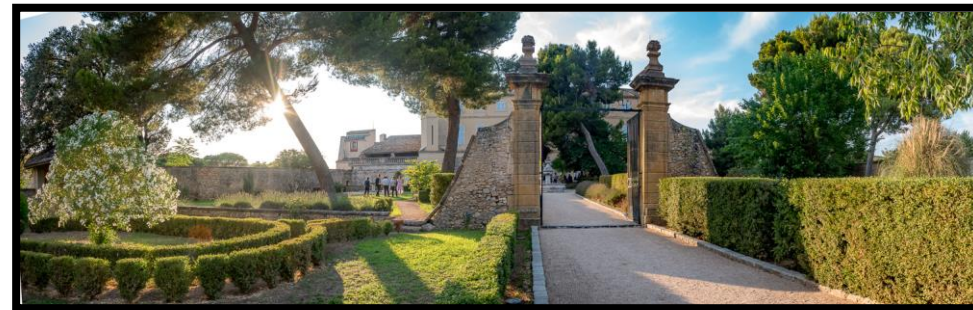
- Café

Boissons Soirée Dansante :

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

Champagne fourni par le client, pas de droit de bouchon

Royal Gourmet



Nos prestations Comprennent :

- 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