



Braséro "Gueulton" - minimum

40 personnes

Prix :49,00€

Mises en bouches

Canapés garnis,

Mini bagnat,

Verrines de saison,

Wraps assortis

Sur le Braséro

Travers de porc mariné,

Andouillettes AAAAA,

Brochettes de mignon de porc marinées,

Chipolatas et saucisses aux herbes,

Lard campagnard,

2 sauces chaudes au choix - baguettes,

Ratatouille de légumes et Petites grenailles rôties,

Assortiment de salades et crudités

Coleslaw , Salade de tomates à la grec,

Salade mexicaine, salade de pâtes au pesto,

Salade fraîcheur à composer

Fromage sur brasero

Un Jour Autrement

Camembert

OU

Reblochon

Salade

Noix

Pains spéciaux

Gâteau des mariés (à définir) ses scintillants et son buffet de desserts.

Supplément pour Naked Cake ou wedding cake +7€ par part (parfums des naked cake au choix parmi nos listes de saison)

Assortiment de pâtisseries tartes aux fruits, entremet au chocolat, mini Crème brûlée, salade de fruits.

Option: Fontaine au chocolat et ses brochettes de fruits et chamallows, mini crêpes. 150€