



Cocktail dînatoire

Prix : 75,00€

Entrée froide servie au buffet

Salade d'asperges vertes grillées, halloumi, fraises et jambon cru

OU

Salade aux Saint-Jaques, concombres, oranges, oignons, coriandre, fromage frais et basilic

OU

Salade de tomates coeur de boeuf, pêches, mozzarella et basilic

Deux animations culinaires salées au choix

À choisir parmi nos 60 ateliers proposés

Plat chaud servi au buffet

Risotto à la forestière saupoudré de parmesan

OU

Ratatouille à la Provençale

Fromage servi au buffet

Saint Marcellin, Tomette des Alpes, Brie de Meaux, Roquefort AOP, Cabri aux épices Chèvrechard, Munster AOP, Neufchâtel AOP et Comté AOP.

Tous nos buffets sont accompagnées de pain au seigle

Dessert servi au buffet

Une pièce montée de 2 choux ou de 3 macarons ou de 4 mignardises

Une animation culinaire sucrée au choix (40 ateliers)

Café Provençal (assortiment de 8 variétés de spécialités provençales)