

Cocktail et vin d'honneur / Ateliers 2026

Prix :12,00€

Ateliers classiques

Découpe / jambon cru / toasts / tapenade

Gravlax de truite / crème wasabi/ beurre agrumes ou fumé au foin

Pain pita / houmous / légumes / sauces

Magret de canard fumé au foin / insert foie gras

Risotto / forestier ou petits légumes de saison

Pepinettes de savoie flambées à la grappa dans une meule de parmesan

****

Tonneau à fondue savoyarde / libre-service -13€/personne

****

Buffet de crudités / libre-service

Dips, tapenades, sauces maison - 7€/personne

****

Bar à fruits / libre-service / pour environs 30 personnes

Selon fruits de saison - 220 € par buffet

****

Buffet charcuteries / fromages de savoie / libre-service - 13€/personne

****

Bar à huîtres / à la douzaine - à partir de 29€/douzaine, minimum 10 douzaines

****

Bar à soupes (2 soupes au choix maximum) - 13€/personne

Domaine des Saints Pères

Velouté de carotte / cumin / compotée d'oignon

Crème de topinambour / Saint Jacques / citron

Velouté de potimarron / huile de truffe

Velouté de champignons / châtaigne

Gaspacho de saison / velouté froid