



Plaquette Mariage 2019

Prix :75,00€

Verre accueil (eau et thé glacé)

Cocktail

1 kir au blanc de blanc pétillant brut

Plancha de brochettes de bœuf au paprika, pruneaux au bacon

Flamiche aux poireaux

Verrine de guacamole aux crevettes

Gaspacho en verrine

Verrine tomate fraîche et chorizo

Toast de foie gras

Entrée

Brochette de crevettes poêlées sur une crème d'agrumes

OU

Salade gasconne (salade, magret séché, gésiers, lardons, foie gras, pignons)

OU

Dos de cabillaud rôti au four beurre blanc à l'échalote et chorizo doux infusé en julienne (+2€)

Plat

Magret de canard planché et émincé sauce à l'orange, pomme macaire, terrine légère de courgette

OU

Filet de bœuf poêlé et nappé d'une sauce bordelaise (+5 €), pomme macaire, terrine légère de courgette

OU

Gigot d'agneau de 7 heures cuit ail et thym, jus court, pomme château, terrine légère de courgette

Fromage

Plateau de fromages, 3 variétés

Dessert

Royal au chocolat

OU

Mille feuille tradition

OU

Pièce montée (+3€)

OU

Assortiment de mini soirée (3/pers)

Eau plate et pétillante ½ bout/pers,

Café

Matériel et vaisselle

Pour le cocktail

Nappage blanc et les serviettes jetables, glaçons, Vasque pour blanc de blanc

1 flûtes 1/2 par pers, 1 tumbler 1/2 par pers

Pour le repas

Le nappage blanc

Les serviettes tissues blanches

Les verres :2 verres à vin, 1 verre à eau et 1 flûte à champagne Les couverts

Assiettes

Tasse, sous tasse et cuillère à café

Pour le dressage de la table la carcasse devra être en place

Jean-Pierre Bamard

Il est prévu 1 serveur pour 30 personnes

Pour la prestation

Nous arrivons à 16h

Apéritif à 18h30

Repas à 20h30

Les serveurs seront présents jusqu'à 2H du matin, au-delà facturé 47€/h par serveur

Nettoyage salle lendemain + 150€

Réservation 30%, 50% 3 mois avant,

Solde 1 semaine avant la manifestation

Merci de votre confiance