



Du vin d'honneur au plat assis

Prix :58,00€

Côté entrée au choix

Saumon fumé à chaud accompagné de son sarrasin aux agrumes confits et crème de betterave au raifort

OU

Noix de Saint-Jacques au magret séché et sauce velouté à l'Armagnac, artichaut de saison marinées façon antipasti

OU

Tarte sablée au thym, foie gras du chef sur lit d'oignons confits au floc de Gascogne et poivre Malabar et baie de la passion

Coté plat au choix

Magret de canard IGP sauce abricot romarin son crémeux de patate douce citronnée et tatin d'oignon rouge au sel à l'érable

OU

Veau sauce morilles et son écrasé de pomme de terre au céleri et macis, mini légumes du moment

OU

Bœuf racé et son tonneau de pomme de terre farcie au jarret de bœuf, jus court coulis de fenouil au lait

Fromage

Assortiment de fromages du Gers et des Pyrénées dressés sur ardoises à partager ou en buffet avec présentoir

Dessert au choix (ce sont de premières idées, on peut travailler autour de ceci)

Biscuit Joconde au romarin, insert abricot de saison, crème prise à la vanille des Iles

OU

Sablé breton au sarrasin, coulis de mangue (peut-être sauvage si disponible) et chocolat ivoirien intense

OU

L'Os Y Thym traiteur

Sablé au poivre de Timut, insert mangue passion et bavarois à la fraise, décoration fraise au sirop d'estragon

La prestation comprend :

Lors de notre départ nous débarrassons les tables de tous les verres et couverts, il ne reste qu'un verre par personne en verrerie éphémère (sauf si location via prestataire de la vaisselle)

Mise en place et dressage vin d'honneur ainsi que du dessert

Repas 3/4 serveurs et 3 aides cuisines prévu jusque 1h du matin au-delà prévoir heures supplémentaires

Vin d'honneur service à voir en fonction des ateliers éventuels

Pain au blé ancien de la ferme de Naroques

Pas de droit de bouchon

Café d'un torréfacteur local (mise à disposition du percolateur 100 tasses) prévoir thermos lors de mon départ ou restitution propre par vos soins au plus tard le lundi sur Auch

La prestation ne comprend pas :

Tables Chaises Nappage Serviette (Gascogne réception)

Vaisselle de toute la journée (Gascogne réception) J'ai ma propre vaisselle suivant les plats que vous choisirez je serais peut être amené à vous fournir des assiettes car tous les prestataires n'ont pas de jolie vaisselle ou non adapté à certaine présentation

Location éventuel véhicule frigorifique

Dressage des tables et décoration du lieu (possible à la demande)

Frais de livraison ou de déplacement sur site (50 euros par trajets aller/retour)

Frais de casse et perte vaisselle

Frais de personnel supplémentaire (30 euros de l'heure)

Pour une telle prestation hors animation le cout serai de 58 euros, les adultes présents juste au vin d'honneur 12 euros. Le prix est établi sur une base de 100 personnes à +/- 10% au-delà ou en deçà le cout sera révisé.

Le repas des enfants incluant vin d'honneur adapté, plat chaud, service et 1 dessert pour 30euros,

Voilà cela fait pas mal d'informations mais sachez que je suis ouvert à la discussion à tout point de vue, rien n'est figé en goût, quantité...