



menu Hiver

Prix :50,00€

Vin d'honneur :

9 pièces / personne : Sandwiches nordiques cabillaud curcuma, Club sandwich polaires saumon concombre, Tartelette délices de saumon au Basilic, Tartelette mousse Chèvre & ricotta et abricots secs, Mini cheeseburger, Pics poulet Mojito, Assortiment de mini nems, Mini parmentier de canard, Brochette de magret de canard au miel et gingembre

Bar « Saveurs du sud »: Tapenade d'olives noires et vertes, caviar d'aubergines, houmous, olives vertes et noires

1 Ateliers :

Repas :

Raclette

accompagné de pommes de terre, charcuterie

Buffet de dessert:

Mignardises (2/personnes)

Pièces montées (2 choux ou 2 macarons / personnes) Option wedding cake (3€ par personne)

Cheesecake

Atelier Mini crêpes Ou Fondue

Mini crêpes : Sucre, chocolat chaud, confitures

Ou

Fondue au Chocolat : Fraise Tagada, Chamallow, meringue, banane et 3 fruits de saison

Café & Thé

eaux plates & gazeuses

Tarifs par personne (sans boissons)

De 50 à 79 personnes : 60,00 euros

De 80 à 120 personnes : 55,00 euros

A partir de 121 personnes : 50,00 euros