Menu Tradition base de 100 personnes

Prix :110,00€

Le rafraîchissement

Servis a l'arrivée des mariés et des invités,

Eau aromatisée et limonade maison

****

Le cocktail

L'animation plancha : snaké devant les invites par un cuisinier, 2 brochettes par personnes

Poulet mariné aux épices douces et citron
Roue de parmesan, penne à la crème de parmesan et truffe
8 pièces cocktail par personne

****

Un plat chaud au choix

Dos de dorade a plancha, écrasé de pdt aux olives taggiashe, fanes de carotte et courgette
Saumon grillé, légumes de saison aux épices, beurre blanc à la ciboulette
Mijoté de volaille à la niçoise, polenta au parmesan
Paella aux légumes (végétarien)

****

Le fromage

Plateau au centre de la table, 3 fromages différents, accompagné de salade

****

Le dessert des mariés au choix

Le wedding cake (parfum à déterminer), thème sur devis
La pièce montée (3choux par personnes, vanille, café et chocolat)

Le buffet de dessert (macarons, choux garnis, fraisier, tarte tropezienne, craquant chocolat)

****

Les boissons inclus dans la prestation

Eau plate minérale btle verre 1 btle pour 3 (table)
Eau gazeuses btle verre 1 btle pour 3 (table)
Eau plate et gazeuse pet (cocktail) 1 bouteille pour 3
Coca 0 et coca 30 can33cl (cocktail)
Jus de fruits btle (cocktail)
50 kg de glaçon

Les services inclus dans la prestation

- personnel de salle et cuisine (1 maître d'hôtel, 3 chef de rangs) - 2 chefs 1 manutentionnaire

- livraison et installation

- matériel de cuisine

- débarrassage et nettoyage