



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