

Menu Groupe — Traiteur Le Flaubert

Prix :45,00€

45 € TTC par personne — minimum 30 personnes. Une entrée, un plat et un dessert servis à table, avec café, thé ou infusion. Aucune boisson alcoolisée comprise dans le prix de base.

Minimum 30 personnes. Entrée, plat et dessert, café/thé/infusion. Pas d'alcool dans le prix de base. Un choix commun par service.

Entrées : œuf parfait, crémeux champignons, noisettes torréfiées et tuile croustillante ; truite de l'Aube, betterave et raifort, huile d'herbes fraîches ; cromesquis de canard aux fines herbes, risotto céleri et crémeux Parmigiano Reggiano.

Plats : suprême de volaille farci aux champignons, mousseline pommes de terre, légumes glacés selon saison et jus de volaille réduit aux herbes ; dos de lieu jaune rôti sauce Champagne, risotto crémeux, légumes de saison et huile d'herbes ; paleron de bœuf confit, jus réduit, écrasé pommes de terre au beurre noisette, légumes glacés et condiment d'échalotes.

Desserts : citron, meringue et huile d'olive (crémeux citron, biscuit amande, meringue légère, huile d'olive fruitée) ; poire, praliné et chocolat au lait (poire fondante, mousse chocolat au lait, praliné noisette, croustillant feuillantine) ; orange sanguine, pistache et fleur d'oranger (crémeux orange sanguine, biscuit pistache, mousse fleur d'oranger, suprêmes d'orange, pistaches torréfiées).

Vin +8 €/personne (une bouteille/4), fromage +5 €, trou +5 €. Ce menu est servi à table, à la différence du Buffet Réception proposé au même prix.

Organisation et conditions
Un même choix d'entrée, de plat et de dessert est retenu pour l'ensemble des adultes. Les adaptations alimentaires sont étudiées individuellement. Plusieurs choix ou un mélange de gammes nécessitent une réétude du devis. Choix du menu et des options à J−30 ; nombre définitif de convives à J−10.
Le personnel de salle est facturé séparément : 120 € TTC par serveur pour une présence jusqu'à sept heures, puis 25 € TTC par heure supplémentaire commencée et par serveur. Les horaires et l'effectif sont définis au devis. Vaisselle, nappage, livraison et déplacements sont précisés selon les besoins. Jusqu'à trois personnes de cuisine nécessaires à l'exécution sont intégrées à la formule ; personnel supplémentaire sur devis.
La réservation traiteur est confirmée par devis accepté et acompte de 50 % du total, solde à J−7. Les prix sont TTC ; le devis accepté précise les conditions applicables. La prestation traiteur est facultative et distincte de la location de salle.