

# Buffet Premium

89€/pers



## INCLUANT :

- Le repas complet en buffet froid
- La mise en place de la salle selon votre plan
- Le nappage en tissu blanc
- Les serviettes présentées en pliage (couleur au choix)
- Le chemin de table et les pétales (couleur au choix)
- Le centre de table (chandelier ou photophore)
- La vaisselle en porcelaine et verrerie
- Les boissons soft du cocktail et repas
- La préparation de votre réception sur plusieurs RDV
- Les conseils de notre société (35 ans d'expérience)
- Vous pouvez fournir les alcools sans droit de bouchons

## COCKTAIL 1H00

A VOTRE DISPOSITION (PRÉSENTATION EN FONTAINES) À DISCRÉTION  
- EAU PLATE ET PÉTILLANTE, COCA ET JUS DE FRUITS

### GOURMANDISES :

6 AMUSE-BOUCHE / PERSONNE  
(CANAPÉ, PAIN SURPRISE)

## REPAS

### Buffet froid :

- Coquilles de saumon frais à la Parisienne
  - Eventails des régions fermières
  - Jambon à l'os entier non fumé, cuisiné au bouillon, présentation à la découpe sur planche de bois
  - Rôti de bœuf fondant à souhait
  - Volaille fermière rôtie et ses fines herbes
  - Rôti de porc ou de dinde
  - Salade à l'Italienne
  - Salade du chef selon saison
  - Salade paysanne et ses produits fermiers
  - Salade du sud aux saveurs orientales
- \*les salades sont susceptibles d'être modifiées selon saisons et arrivages

### Fromage :

Brie et comté sur lit de salade

### Dessert :

Nous vous laissons libre choix pour votre dessert, nous l'accompagnerons d'une corbeille de fruits frais

### Café

### Boisson à discrétion pendant toute la réception :

Eau plate et pétillante



**Design  
Buffet**

-(ADAPTABLE SELON LES EXIGENCES DE NOTRE CLIENTÈLE, ALLERGIES, RELIGIONS, VÉGÉTARIENS ETC...)

RÉCEPTION MINIMUM 50 PERSONNES  
(MOINS NOUS CONSULTER)  
FACILITÉ DE PAIEMENT EN PLUSIEURS FOIS  
JUSQU'À 9 MOIS APRÈS LA RÉCEPTION