

Buffet Premium

Location : Horizon 950€ / Loft 850€
du Vendredi 14h au lundi 10h.

79€ / 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
- Le personnel de service
- 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



**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

COCKTAIL 1H30

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

GOURMANDISES :

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

REPAS

Buffet d'entrée :

- Médaillons de foie gras sur toast et son confit d'oignon
- Coquilles de saumon frais à la Parisienne

Buffet des 4 gourmets :

- Cœur de romsteak fondant accompagné d'une salade paysanne et ses produits fermiers
- Rond de volaille en gelé et la composition de légume du chef selon saison
- Découpe de porc ou de dinde salade à l'Italienne

*les salades sont susceptibles d'être modifiées selon saisons et arrivages

Fromage :

Duo de fromage sur lit de salade en service aux tables par les maîtres d'hôtel

Dessert :

- Corbeille de fruits frais

Café

Boisson à volonté pendant toute la réception :
-Eaux plate et pétillante