

Buffet Prestige

119€/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)
- Le voilage dans la salle (à partir de 70 adultes)
- La vaisselle en porcelaine et verrerie
- Les boissons softs et alcools
- 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 bouchon



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 2H00

- PÉTILLANT DU MANOIR EN KIR ROYAL OU NATURE,
 - SOUPE MÉTHODE CHAMPENOISE
 - EAU, COCA ET JUS DE FRUITS À DISCRÉTION
- GOURMANDISES :**
- 15 AMUSE-BOUCHE / PERSONNE (CANAPÉ, VERRINE, NAVETTE, CHOUQUETTE)

REPAS

Buffet d'entrée

- Médaillons de foie gras sur toast et son confit d'oignon
- Coquilles de saumon frais à la Parisienne
- Jambon à l'os entier non fumé, cuisiné au bouillon, présentation à la découpe

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
 - Gigot d'agneau cuisiné à l'ancienne et sa salade du sud aux saveurs orientales
- *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 :

(avec le Pétillant du Manoir, 1 flute/pers)

- Corbeille de fruits frais ou tour de macarons ou mignardises

Café

Boisson à volonté pendant toute la réception :

- Eaux plate et pétillante
- 3 vins :

(Bordeaux domaine Terre douce, blanc Riesling et rosé de Provence)