



## NOTRE CARTE DE MARIAGE 2017

*R*avissement pour les Yeux

*P*laisir pour le Palais

*B*onheur pour les Invités

*S*érénité pour les Organisateurs

Pour la *R*éussite de votre *M*ariage, laissez-vous guider par cette  
partition élégante (base 100 personnes) et entièrement *M*odulable selon  
vos *P*références, vos *S*ouhais et votre *B*udget.

Depuis **20** ans, nous traversons les saisons avec...

La même Passion,  
La même Exigence,

Le même Entêtement : **V**otre **S**atisfaction

## «MELODIE» - comprenant...

**Vin d'Honneur** : 14 pièces par pers.

+

**Repas** : Mise en Bouche + Plat et Garnitures + Fromages + Desserts

+

**Prestations** : Les Boissons + La Verrerie + La Mise en Place + Le Personnel

### LE VIN D'HONNEUR

#### 4 PIECES AU CHOIX

##### LES PIECES SALEES FROIDES

Pain Surprises « Maison » - (100 PARTS)

Saumon Fumé, Jambon Cru de Pays, Fromage aux Fines Herbes, Mousson de Canard...

Quichettes au Thon et Légumes Provençaux

Pizzas aux Lardons Natures et Champignons de Paris

Quichettes au Saumon Fumé et Pointes d'Asperges Vertes

Quichettes Forestière aux Arômes de Persillade

Pissaladières de Ma Grand-Mère

Quichettes aux Lardons Fumés



#### 8 PIECES AU CHOIX

##### LA DECLINAISON SALEE « PRESTIGE »

Toasts et Canapés Assortis

Gourmandise des Alpes, Chiffonnade de Saumon Fumé, Œuf de Caille sur Lit de Béarnaise, Croquant de Chèvre Frais, Barquette de Guacamole, Bouquet d'Asperges aux Herbes, Feuilleté à la Rillettes de Saumon, Carré de Tomate Confite...

##### LES SANDWICHS GOURMANDS

Minis Navettes au Thon et Basilic

Minis Navettes au Jambon et Crème de Fromage Frais

##### L'ASSORTIMENT DE BROCHETTES

Pics Bambou « Volaille à l'Ananas »

Pics Bambou « Tomate Confite - Mozzarella - Pesto »

Pics Bambou « Volaille aux Poivrons et Oignons Confits »

##### LE COIN DES SAVEURS

Macarons en Folie

Tomate aux Eclats de Basilic, Foie Gras & Chocolat, Tapenade d'Olives Vertes, Roquefort Noix...

Minis Poivrons Farcis à la Ricotta

##### LES « BRUSCHETTAS »

Délices de Foie Gras au Chutney d'Oignons Confits

Saumon d'Ecosse à l'Aneth et Filet d'Huile d'Olive



... / ... (suite)

... / ... (suite)

**LES GOURMANDISES D'ANTAN**

Variation de Minis Cakes Salés

Gougères au Parmesan et à l'Emmental

**LA FARANDOLE DE PIECES CHAUDES**

Crevettes Décortiquées et Aromatisées aux Epices Douces

Minis Risottos Crémeux en Coupelle Bambou

Minis Tartiflettes au Reblochon

Chouquette d'Escargot Persillade

Minis Hamburgers Moelleux

**LA MAIN DANS LE POT**

Pot de Caviar d'Aubergines & Grissinis au Sel

Pot de Tapenade d'Olives Vertes ou Noires et Tartines Croustillantes

**LE BAR A LEGUMES**

« One Shot » de Soupes Froides

*Gaspacho de Tomates au Céleri & Velouté de Concombre à la Menthe*

**LA VARIATION DE VERRINES SALEES** (sup. 1 €)

Verrines Assorties

*Crème de Saumon aux Agrumes, Trilogie « Poivron - Mangue - Guacamole », Douceur de Chèvre au Miel et Thym...*

**L'ATELIER « PLANCHA »** - à partir de 100 pers. (sup. 2 €)

Foie Gras Poêlé Nature, à la Fleur de Sel, au Chutney de Figues

Crevettes Décortiquées et Snackées Façon Provençale

Filet de Bœuf au Paprika

OU

**L'ATELIER « DECOUPE »** - à partir de 100 pers. (sup. 2 €)

Filet Mignon de Porc Fumé Cuit en Basse Température

*Nature, Aux Herbes, Au Poivre...*



**2 PIECES AU CHOIX**

**LA DECLINAISON SUCREE « PRESTIGE »**

Gâteaux Lunch

*Truffé Chocolat, Bavaois aux Fruits Rouges, Barquette au Caramel Tendre, Symphonie de Fruits,*

*Opéra Chocolat - Pistache, Tartelette Orange, Mousse Fruit de la Passion, Tartelette Citron, Crème Vanille-Framboise...*

**LES TARTES D'ANTAN**

Amuses Bouches à l'Ancienne

*Mangue-Ananas au Coco, Pomme à la Cannelle, Brisure de Framboise...*

**LES BROCHETTES « FRAÎCHEUR »** (sup. 0,75 €)

Brochettes de Fruits Frais



**LA VARIATION DE VERRINES SUCREES** (sup. 1 €)

Verrines Assorties

*Mousse de Chocolat Blanc aux Framboises, Gourmandise d'Abricot au Pain d'Epices, Duo Chocolat au Praliné,*

*Marmelade de Pomme au Caramel et Crème Vanillée...*

\* Bar à Légumes et Ateliers ne sont réalisables qu'en cas de personnel de service

\* Verrines, Ateliers et Brochettes de Fruits sont comptés pour 2 pièces



**INCLUS...**

## LES BOISSONS

LES SOFTS ET EAUX MINERALES

+



## LES PRESTATIONS DE SERVICE

LA MISE EN PLACE INTEGRALE DES BUFFETS

Nappage Tissu, Matériel Nécessaire à l'Harmonisation des Produits

LA VERRERIE **OFFERT** ... avec la prestation devisée

Verres à Pied et/ou Flûtes à Champagne

LES VASQUES EN INOX ET GLACONS

LE PERSONNEL DE SERVICE

Nombre de serveurs et quota d'heures selon la prestation retenue



**EN OPTION...**

LES BOISSONS ALCOOLISEES

*PROPOSITION COMPLETE DES 3,50 €*

Vins divers, Pétillant, Champagne...

Aucun droit de bouchon sur toutes les boissons fournies et réfrigérées par vos soins

LE MOBILIER : MANGES DEBOUT, TABLES...

LE MATERIEL DE CUISINE : ETUVE...

LES CHAPITEAUX ET ESPACE CUISINE

LA LIVRAISON



## LE REPAS

### LA MISE EN BOUCHE « SURPRISE »

#### LE PLAT CHAUD

La Mignonnette de Volaille Farcie aux Bolets, Jus de Cuisson au Romarin

Gâteau de Pommes de Terre

Tian de Légumes Provençaux

OU

Le Filet Mignon de Porc au Miel d'Acacia

Timbaline de Vitelotte aux Eclats d'Amande

Tombée de Poireaux aux Lardons Allumettes

OU

Le Suprême de Volaille Fermière *Label Rouge*, Infusion Provençale

Dariole de Riz au Thym

Soufflé de Courgettes aux Amandes Grillées

OU

Le Dos de Cabillaud Mariné au Citron Vert

Tarte Fine de Tomates Confites

Coulis *Al Pesto*



### LA RONDE DES FROMAGES

*Tomme de Savoie, Reblochon Fermier, Brie de Nangis, Bleu d'Auvergne, Comté 18 mois, Chèvre Frais*

Pain de Seigle aux Noix

### LA FARANDOLE DES DESSERTS

*Trois Chocolats, Framboisine, Tutti Frutti Meringué, Trilogie Gourmande, Passionnément,*

*Soleil Levant, Choco-Poire, Duo «Praliné & Pistache»...*

Coulis de Fruits Rouges & Sauce au Chocolat



*Pain, café et présentoir à gâteaux sont OFFERT avec toutes nos propositions de cocktails, menus ou buffets froids dans la mesure où le service est effectué par nos soins*



**INCLUS...**

## LES BOISSONS

LES EAUX MINERALES

+

## LES PRESTATIONS DE SERVICE

LA MISE EN PLACE INTEGRALE DES TABLES

Nappage et Serviettes Tissu, Disposition de la Vaisselle



LE PERSONNEL DE SERVICE

Nombre de serveurs et quota d'heures selon la prestation retenue

LE PERSONNEL DE CUISINE **OFFERT**

A partir de 50 « menus adulte », 1 Chef de Cuisine et sa brigade se rendent sur place



## EN OPTION...

LES BOISSONS ALCOOLISEES

*PROPOSITION COMPLETE **DES 6 €***

Vins divers, Pétillant, Champagne...

Aucun droit de bouchon sur toutes les boissons fournies et réfrigérées par vos soins

LES MENUS « ENFANT »

LA VAISSELLE COMPLETE SELON LE MENU RETENU

**TARIF PREFERENTIEL**

Assiettes Porcelaine, Couverts Inox, Verrerie...

**... avec la prestation devisée**

LE MOBILIER : TABLES RONDES, TABLES D'HONNEUR, CHAISES...

LE MATERIEL DE CUISINE : FOUR, ETUVE...

LES CHAPITEAUX ET ESPACE CUISINE

LA LIVRAISON

LE BRUNCH DU LENDEMAIN



## «HARMONIE» - comprenant...

**Vin d'Honneur** : 9 pièces par pers.

+

**Repas** : Entrée Froide OU Chaude + Plat et Garnitures + Fromages + Desserts

+

**Prestations** : Les Boissons + La Verrerie + La Mise en Place + Le Personnel

### LE VIN D'HONNEUR

#### 3 PIECES AU CHOIX

##### LES PIECES SALEES FROIDES

Pain Surprises « Maison » - (100 PARTS)

*Saumon Fumé, Jambon Cru de Pays, Fromage aux Fines Herbes, Mousson de Canard...*

Quichettes au Thon et Légumes Provençaux

Pizzas aux Lardons Natures et Champignons de Paris

Quichettes au Saumon Fumé et Pointes d'Asperges Vertes

Quichettes Forestière aux Arômes de Persillade

Pissaladières de Ma Grand-Mère

Quichettes aux Lardons Fumés



#### 4 PIECES AU CHOIX

##### LA DECLINAISON SALEE « PRESTIGE »

Toasts et Canapés Assortis

*Gourmandise des Alpes, Chiffonnade de Saumon Fumé, Œuf de Caille sur Lit de Béarnaise, Croquant de Chèvre Frais, Barquette de Guacamole, Bouquet d'Asperges aux Herbes, Feuilleté à la Rillettes de Saumon, Carré de Tomate Confite...*

##### LES SANDWICHS GOURMANDS

Minis Navettes au Thon et Basilic

Minis Navettes au Jambon et Crème de Fromage Frais

##### L'ASSORTIMENT DE BROCHETTES

Pics Bambou « Volaille à l'Ananas »

Pics Bambou « Tomate Confite - Mozzarella - Pesto »

Pics Bambou « Volaille aux Poivrons et Oignons Confits »

##### LE COIN DES SAVEURS

Macarons en Folie

*Tomate aux Eclats de Basilic, Foie Gras & Chocolat, Tapenade d'Olives Vertes, Roquefort Noix...*

Minis Poivrons Farcis à la Ricotta

##### LES « BRUSCHETTAS »

Délices de Foie Gras au Chutney d'Oignons Confits

Saumon d'Ecosse à l'Aneth et Filet d'Huile d'Olive



... / ... (suite)

... / ... (suite)

**LES GOURMANDISES D'ANTAN**

Variation de Minis Cakes Salés

Gougères au Parmesan et à l'Emmental

**LA FARANDOLE DE PIECES CHAUDES**

Crevettes Décortiquées et Aromatisées aux Epices Douces

Minis Risottos Crémeux en Coupelle Bambou

Minis Tartiflettes au Reblochon

Chouquette d'Escargot Persillade

Minis Hamburgers Moelleux

**LA MAIN DANS LE POT**

Pot de Caviar d'Aubergines & Grissinis au Sel

Pot de Tapenade d'Olives Vertes ou Noires et Tartines Croustillantes

**LE BAR A LEGUMES**

« One Shot » de Soupes Froides

*Gaspacho de Tomates au Céleri & Velouté de Concombre à la Menthe*

**LA VARIATION DE VERRINES SALEES** (sup. 1 €)

Verrines Assorties

*Crème de Saumon aux Agrumes, Trilogie « Poivron - Mangue - Guacamole », Douceur de Chèvre au Miel et Thym...*

**L'ATELIER « PLANCHA »** - à partir de 100 pers. (sup. 2 €)

Foie Gras Poêlé Nature, à la Fleur de Sel, au Chutney de Figues

Crevettes Décortiquées et Snackées Façon Provençale

Filet de Bœuf au Paprika

OU

**L'ATELIER « DECOUPE »** - à partir de 100 pers. (sup. 2 €)

Filet Mignon de Porc Fumé Cuit en Basse Température

*Nature, Aux Herbes, Au Poivre...*



**2 PIECES AU CHOIX**

**LA DECLINAISON SUCREE « PRESTIGE »**

Gâteaux Lunch

*Truffé Chocolat, Bavaois aux Fruits Rouges, Barquette au Caramel Tendre, Symphonie de Fruits,*

*Opéra Chocolat - Pistache, Tartelette Orange, Mousse Fruit de la Passion, Tartelette Citron, Crème Vanille-Framboise...*

**LES TARTES D'ANTAN**

Amuses Bouches à l'Ancienne

*Mangue-Ananas au Coco, Pomme à la Cannelle, Brisure de Framboise...*

**LES BROCHETTES « FRAÎCHEUR »** (sup. 0,75 €)

Brochettes de Fruits Frais



**LA VARIATION DE VERRINES SUCREES** (sup. 1 €)

Verrines Assorties

*Mousse de Chocolat Blanc aux Framboises, Gourmandise d'Abricot au Pain d'Epices, Duo Chocolat au Praliné,*

*Marmelade de Pomme au Caramel et Crème Vanillée...*

\* Bar à Légumes et Ateliers ne sont réalisables qu'en cas de personnel de service

\* Verrines, Ateliers et Brochettes de Fruits sont comptés pour 2 pièces



**INCLUS...**

## LES BOISSONS

LES SOFTS ET EAUX MINERALES

+



## LES PRESTATIONS DE SERVICE

LA MISE EN PLACE INTEGRALE DES BUFFETS

Nappage Tissu, Matériel Nécessaire à l'Harmonisation des Produits

LA VERRERIE **OFFERT** ... avec la prestation devisée

Verres à Pied et/ou Flûtes à Champagne

LES VASQUES EN INOX ET GLACONS

LE PERSONNEL DE SERVICE

Nombre de serveurs et quota d'heures selon la prestation retenue



## EN OPTION...

LES BOISSONS ALCOOLISEES

*PROPOSITION COMPLETE DES 3,50 €*

Vins divers, Pétillant, Champagne...

Aucun droit de bouchon sur toutes les boissons fournies et réfrigérées par vos soins

LE MOBILIER : MANGES DEBOUT, TABLES...

LE MATERIEL DE CUISINE : ETUVE...

LES CHAPITEAUX ET ESPACE CUISINE

LA LIVRAISON



## LE REPAS

### L'ENTREE FROIDE OU CHAUDE

La Terrine de Faisan aux Pistaches  
Farandole de Pleurotes aux Pignons de Pin  
Vinaigrette aux Echalotes  
OU

Burger de Tartare aux 2 Saumons Mariné à l'Aneth  
Fraîcheur de Légumes au Citron Vert  
Vinaigrette d'Agrumes  
OU

La Douceur de Melon aux Feuilles de Parme (*en saison*)  
Beurre Poché au Basilic Frais  
Vinaigre Balsamique  
OU

La Brioche Gourmande d'Escargots au Cidre  
Velouté de Châtaigne au Parfum de Lard Fumé  
OU

Les Grandes Ravioles à la Forestière  
Sauce Crémée à la Roussette de Seyssel



### LE PLAT CHAUD

La Mignonnette de Volaille Farcie aux Bolets, Jus de Cuisson au Romarin  
Gâteau de Pommes de Terre  
Tian de Légumes Provençaux  
OU

Le Filet Mignon de Porc au Miel d'Acacia  
Timbaline de Vitelotte aux Eclats d'Amande  
Tombée de Poireaux aux Lardons Allumettes  
OU

Le Suprême de Volaille Fermière *Label Rouge*, Infusion Provençale  
Dariole de Riz au Thym  
Soufflé de Courgettes aux Amandes Grillées  
OU

Le Dos de Cabillaud Mariné au Citron Vert  
Tarte Fine de Tomates Confites  
Coulis *Al Pesto*



### LA RONDE DES FROMAGES

*Tomme de Savoie, Reblochon Fermier, Brie de Nangis, Bleu d'Auvergne, Comté 18 mois, Chèvre Frais*  
Pain de Seigle aux Noix

### LA FARANDOLE DES DESSERTS

*Trois Chocolats, Framboisine, Tutti Frutti Meringué, Trilogie Gourmande, Passionnément, Soleil Levant, Choco-Poire, Duo «Praliné & Pistache»...*  
Coulis de Fruits Rouges & Sauce au Chocolat

*Pain, café et présentoir à gâteaux sont OFFERT avec toutes nos propositions de cocktails, menus ou buffets froids dans la mesure où le service est effectué par nos soins*



**INCLUS...**

## LES BOISSONS

LES EAUX MINERALES

+

## LES PRESTATIONS DE SERVICE

LA MISE EN PLACE INTEGRALE DES TABLES

Nappage et Serviettes Tissu, Disposition de la Vaisselle



LE PERSONNEL DE SERVICE

Nombre de serveurs et quota d'heures selon la prestation retenue



LE PERSONNEL DE CUISINE **OFFERT**

A partir de 50 « menus adulte », 1 Chef de Cuisine et sa brigade se rendent sur place

## EN OPTION...

LES BOISSONS ALCOOLISEES

*PROPOSITION COMPLETE **DES 6 €***

Vins divers, Pétillant, Champagne...

Aucun droit de bouchon sur toutes les boissons fournies et réfrigérées par vos soins

LES MENUS « ENFANT »

LA VAISSELLE COMPLETE SELON LE MENU RETENU

**TARIF PREFERENTIEL**

Assiettes Porcelaine, Couverts Inox, Verrerie...

**... avec la prestation devisée**

LE MOBILIER : TABLES RONDES, TABLES D'HONNEUR, CHAISES...

LE MATERIEL DE CUISINE : FOUR, ETUVE...

LES CHAPITEAUX ET ESPACE CUISINE

LA LIVRAISON



LE BRUNCH DU LENDEMAIN

## «PRELUDE» - comprenant...

**Vin d'Honneur** : 8 pièces par pers.

+

**Repas** : Mise en Bouche + Entrée Froide OU Chaude + Plat et Garnitures + F + D

+

**Prestations** : Les Boissons + La Verrerie + La Mise en Place + Le Personnel

## LE VIN D'HONNEUR

### 2 PIECES AU CHOIX

#### LES PIECES SALEES FROIDES

Pain Surprises « Maison » - (100 PARTS)

*Saumon Fumé, Jambon Cru de Pays, Fromage aux Fines Herbes, Mousson de Canard...*

Quichettes au Thon et Légumes Provençaux

Pizzas aux Lardons Natures et Champignons de Paris

Quichettes au Saumon Fumé et Pointes d'Asperges Vertes

Quichettes Forestière aux Arômes de Persillade

Pissaladières de Ma Grand-Mère

Quichettes aux Lardons Fumés



### 4 PIECES AU CHOIX

#### LA DECLINAISON SALEE « PRESTIGE »

Toasts et Canapés Assortis

*Gourmandise des Alpes, Chiffonnade de Saumon Fumé, Œuf de Caille sur Lit de Béarnaise, Croquant de Chèvre Frais, Barquette de Guacamole, Bouquet d'Asperges aux Herbes, Feuilleté à la Rillettes de Saumon, Carré de Tomate Confite...*

#### LES SANDWICHS GOURMANDS

Minis Navettes au Thon et Basilic

Minis Navettes au Jambon et Crème de Fromage Frais

#### L'ASSORTIMENT DE BROCHETTES

Pics Bambou « Volaille à l'Ananas »

Pics Bambou « Tomate Confite - Mozzarella - Pesto »

Pics Bambou « Volaille aux Poivrons et Oignons Confits »

#### LE COIN DES SAVEURS

Macarons en Folie

*Tomate aux Eclats de Basilic, Foie Gras & Chocolat, Tapenade d'Olives Vertes, Roquefort Noix...*

Minis Poivrons Farcis à la Ricotta

#### LES « BRUSCHETTAS »

Délices de Foie Gras au Chutney d'Oignons Confits

Saumon d'Ecosse à l'Aneth et Filet d'Huile d'Olive



... / ... (suite)

... / ... (suite)

**LES GOURMANDISES D'ANTAN**

Variation de Minis Cakes Salés  
Gougères au Parmesan et à l'Emmental

**LA FARANDOLE DE PIECES CHAUDES**

Crevettes Décortiquées et Aromatisées aux Epices Douces  
Minis Risottos Crémeux en Coupelle Bambou  
Minis Tartiflettes au Reblochon  
Chouquette d'Escargot Persillade  
Minis Hamburgers Moelleux



**LA MAIN DANS LE POT**

Pot de Caviar d'Aubergines & Grissinis au Sel  
Pot de Tapenade d'Olives Vertes ou Noires et Tartines Croustillantes

**LE BAR A LEGUMES**

« One Shot » de Soupes Froides  
Gaspacho de Tomates au Céleri & Velouté de Concombre à la Menthe

**LA VARIATION DE VERRINES SALEES** (sup. 1 €) **OFFERT**

Verrines Assorties  
Crème de Saumon aux Agrumes, Trilogie « Poivron - Mangue - Guacamole », Douceur de Chèvre au Miel et Thym...

**L'ATELIER « PLANCHA »** - à partir de 100 pers. (sup. 2 €)

Foie Gras Poêlé Nature, à la Fleur de Sel, au Chutney de Figues  
Crevettes Décortiquées et Snackées Façon Provençale  
Filet de Bœuf au Paprika

OU

**L'ATELIER « DECOUPE »** - à partir de 100 pers. (sup. 2 €)

Filet Mignon de Porc Fumé Cuit en Basse Température  
Nature, Aux Herbes, Au Poivre...

**2 PIECES AU CHOIX**

**LA DECLINAISON SUCREE « PRESTIGE »**

Gâteaux Lunch  
Truffé Chocolat, Bavaois aux Fruits Rouges, Barquette au Caramel Tendre, Symphonie de Fruits,  
Opéra Chocolat - Pistache, Tartelette Orange, Mousse Fruit de la Passion, Tartelette Citron, Crème Vanille-Framboise...

**LES TARTES D'ANTAN**

Amuses Bouches à l'Ancienne  
Mangue-Ananas au Coco, Pomme à la Cannelle, Brisure de Framboise...

**LES BROCHETTES « FRAÎCHEUR »** (sup. 0,75 €)

Brochettes de Fruits Frais



**LA VARIATION DE VERRINES SUCREES** (sup. 1 €)

Verrines Assorties  
Mousse de Chocolat Blanc aux Framboises, Gourmandise d'Abricot au Pain d'Epices, Duo Chocolat au Praliné,  
Marmelade de Pomme au Caramel et Crème Vanillée...

- \* Bar à Légumes et Ateliers ne sont réalisables qu'en cas de personnel de service
- \* Verrines, Ateliers et Brochettes de Fruits sont comptés pour 2 pièces



**INCLUS...**

## LES BOISSONS

LES SOFTS ET EAUX MINERALES

+



## LES PRESTATIONS DE SERVICE

LA MISE EN PLACE INTEGRALE DES BUFFETS

Nappage Tissu, Matériel Nécessaire à l'Harmonisation des Produits

LA VERRERIE **OFFERT** ... avec la prestation devisée

Verres à Pied et/ou Flûtes à Champagne

LES VASQUES EN INOX ET GLACONS

LE PERSONNEL DE SERVICE

Nombre de serveurs et quota d'heures selon la prestation retenue



## EN OPTION...

LES BOISSONS ALCOOLISEES

*PROPOSITION COMPLETE DES 3,50 €*

Vins divers, Pétillant, Champagne...

Aucun droit de bouchon sur toutes les boissons fournies et réfrigérées par vos soins

LE MOBILIER : MANGES DEBOUT, TABLES...

LE MATERIEL DE CUISINE : ETUVE...

LES CHAPITEAUX ET ESPACE CUISINE

LA LIVRAISON



## LE REPAS

### LA MISE EN BOUCHE « SURPRISE »

### L'ENTREE FROIDE OU CHAUDE

La Tatin de Foie Gras de Canard

Dés de Pommes Caramélisées

Pain d'Epices Frais à l'Orange

OU

Le Mille-Feuille de Saumon au Pain Nordique

Folie de Légumes Façon Tzatziki

Huile d'Olive et Vinaigre Balsamique

OU

Le Risotto Forestier au Parmesan

Sauce « Homardine » et Crevettes Persillade

OU

Le Caquelon de Ravioles aux Ecrevisses

Pointes d'Asperge Verte et Sauce « Nantua »



### LE PLAT CHAUD

Les Aiguillettes de Canard, Chutney de Griottes

Crémeux de Polenta au Parmesan

Fagottin d'Asperges Vertes

OU

La Pièce de Veau au Poivre de Sichuan

Fondant de Patate Douce

Méli-Mélo de Légumes Confits

OU

Le Filet d'Agneau aux Parfums de Garrigue, Jus Corsé à l'Extrait de Truffe Blanche

Timbaline de Vitelotte aux Eclats d'Amande

Tomates Grappes Rôties

OU

Le Filet de Dorade Royale

Infusion au Chorizo et Piment Doux

Fondue de Poireau au Beurre ½ Sel



### LA RONDE DES FROMAGES

Tomme de Savoie, Reblochon Fermier, Brie de Nangis, Bleu d'Auvergne, Comté 18 mois, Chèvre Frais  
Pain de Seigle aux Noix

### LA FARANDOLE DES DESSERTS

Trois Chocolats, Framboisine, Tutti Frutti Meringué, Trilogie Gourmande, Passionnément,  
Soleil Levant, Choco-Poire, Duo «Praliné & Pistache»...

Coulis de Fruits Rouges & Sauce au Chocolat

*Pain, café et présentoir à gâteaux sont **OFFERT** avec toutes nos propositions de cocktails, menus ou buffets froids dans la mesure où le service est effectué par nos soins*



**INCLUS...**

## LES BOISSONS

LES EAUX MINERALES

+

## LES PRESTATIONS DE SERVICE

LA MISE EN PLACE INTEGRALE DES TABLES

Nappage et Serviettes Tissu, Disposition de la Vaisselle



LE PERSONNEL DE SERVICE

Nombre de serveurs et quota d'heures selon la prestation retenue

LE PERSONNEL DE CUISINE **OFFERT**

A partir de 50 « menus adulte », 1 Chef de Cuisine et sa brigade se rendent sur place



## EN OPTION...

LES BOISSONS ALCOOLISEES

*PROPOSITION COMPLETE **DES 6 €***

Vins divers, Pétillant, Champagne...

Aucun droit de bouchon sur toutes les boissons fournies et réfrigérées par vos soins

LES MENUS « ENFANT »

LA VAISSELLE COMPLETE SELON LE MENU RETENU

**TARIF PREFERENTIEL**

Assiettes Porcelaine, Couverts Inox, Verrerie...

**... avec la prestation devisée**

LE MOBILIER : TABLES RONDES, TABLES D'HONNEUR, CHAISES...

LE MATERIEL DE CUISINE : FOUR, ETUVE...

LES CHAPITEAUX ET ESPACE CUISINE

LA LIVRAISON

LE BRUNCH DU LENDEMAIN



## «ROMANCE» - comprenant...

**Vin d'Honneur** : 10 pièces par pers.

+

**Repas** : Mise en Bouche + Entrée Froide OU Chaude + Plat et Garnitures + F + D

+

**Prestations** : Les Boissons + La Verrerie + La Mise en Place + Le Personnel

### LE VIN D'HONNEUR

#### 3 PIECES AU CHOIX

##### LES PIECES SALEES FROIDES

Pain Surprises « Maison » - (100 PARTS)

*Saumon Fumé, Jambon Cru de Pays, Fromage aux Fines Herbes, Mousson de Canard...*

Quichettes au Thon et Légumes Provençaux

Pizzas aux Lardons Natures et Champignons de Paris

Quichettes au Saumon Fumé et Pointes d'Asperges Vertes

Quichettes Forestière aux Arômes de Persillade

Pissaladières de Ma Grand-Mère

Quichettes aux Lardons Fumés



#### 5 PIECES AU CHOIX

##### LA DECLINAISON SALEE « PRESTIGE »

Toasts et Canapés Assortis

*Gourmandise des Alpes, Chiffonnade de Saumon Fumé, Œuf de Caille sur Lit de Béarnaise, Croquant de Chèvre Frais, Barquette de Guacamole, Bouquet d'Asperges aux Herbes, Feuilleté à la Rillettes de Saumon, Carré de Tomate Confite...*

##### LES SANDWICHS GOURMANDS

Minis Navettes au Thon et Basilic

Minis Navettes au Jambon et Crème de Fromage Frais

##### L'ASSORTIMENT DE BROCHETTES

Pics Bambou « Volaille à l'Ananas »

Pics Bambou « Tomate Confite - Mozzarella - Pesto »

Pics Bambou « Volaille aux Poivrons et Oignons Confits »

##### LE COIN DES SAVEURS

Macarons en Folie

*Tomate aux Eclats de Basilic, Foie Gras & Chocolat, Tapenade d'Olives Vertes, Roquefort Noix...*

Minis Poivrons Farcis à la Ricotta

##### LES « BRUSCHETTAS »

Délices de Foie Gras au Chutney d'Oignons Confits

Saumon d'Ecosse à l'Aneth et Filet d'Huile d'Olive



... / ... (suite)

... / ... (suite)

### LES GOURMANDISES D'ANTAN

Variation de Minis Cakes Salés

Gougères au Parmesan et à l'Emmental

### LA FARANDOLE DE PIECES CHAUDES

Crevettes Décortiquées et Aromatisées aux Epices Douces

Minis Risottos Crémeux en Coupelle Bambou

Minis Tartiflettes au Reblochon

Chouquette d'Escargot Persillade

Minis Hamburgers Moelleux

### LA MAIN DANS LE POT

Pot de Caviar d'Aubergines & Grissinis au Sel

Pot de Tapenade d'Olives Vertes ou Noires et Tartines Croustillantes

### LE BAR A LEGUMES

« One Shot » de Soupes Froides

*Gaspacho de Tomates au Céleri & Velouté de Concombre à la Menthe*

### LA VARIATION DE VERRINES SALEES (sup. 1 €)

Verrines Assorties

*Crème de Saumon aux Agrumes, Trilogie « Poivron - Mangue - Guacamole », Douceur de Chèvre au Miel et Thym...*

### L'ATELIER « PLANCHA » - à partir de 100 pers. (sup. 2 €)

Foie Gras Poêlé Nature, à la Fleur de Sel, au Chutney de Figues

Crevettes Décortiquées et Snackées Façon Provençale

Filet de Bœuf au Paprika

OU

### L'ATELIER « DECOUPE » - à partir de 100 pers. (sup. 2 €)

Filet Mignon de Porc Fumé Cuit en Basse Température

*Nature, Aux Herbes, Au Poivre...*

**OFFERT**

## **2 PIECES AU CHOIX**

### LA DECLINAISON SUCREE « PRESTIGE »

Gâteaux Lunch

*Truffé Chocolat, Bavaois aux Fruits Rouges, Barquette au Caramel Tendre, Symphonie de Fruits,*

*Opéra Chocolat - Pistache, Tartelette Orange, Mousse Fruit de la Passion, Tartelette Citron, Crème Vanille-Framboise...*

### LES TARTES D'ANTAN

Amuses Bouches à l'Ancienne

*Mangue-Ananas au Coco, Pomme à la Cannelle, Brisure de Framboise...*

### LES BROCHETTES « FRAÎCHEUR » (sup. 0,75 €)

Brochettes de Fruits Frais

### LA VARIATION DE VERRINES SUCREES (sup. 1 €)

Verrines Assorties

*Mousse de Chocolat Blanc aux Framboises, Gourmandise d'Abricot au Pain d'Epices, Duo Chocolat au Praliné,*

*Marmelade de Pomme au Caramel et Crème Vanillée...*



\* Bar à Légumes et Ateliers ne sont réalisables qu'en cas de personnel de service

\* Verrines, Ateliers et Brochettes de Fruits sont comptés pour 2 pièces



**INCLUS...**

## LES BOISSONS

LES SOFTS ET EAUX MINERALES

+



## LES PRESTATIONS DE SERVICE

LA MISE EN PLACE INTEGRALE DES BUFFETS

Nappage Tissu, Matériel Nécessaire à l'Harmonisation des Produits

LA VERRERIE **OFFERT** ... avec la prestation devisée

Verres à Pied et/ou Flûtes à Champagne

LES VASQUES EN INOX ET GLACONS

LE PERSONNEL DE SERVICE

Nombre de serveurs et quota d'heures selon la prestation retenue



**EN OPTION...**

LES BOISSONS ALCOOLISEES

*PROPOSITION COMPLETE DES 3,50 €*

Vins divers, Pétillant, Champagne...

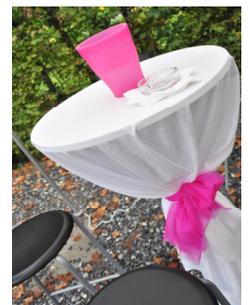
Aucun droit de bouchon sur toutes les boissons fournies et réfrigérées par vos soins

LE MOBILIER : MANGES DEBOUT, TABLES...

LE MATERIEL DE CUISINE : ETUVE...

LES CHAPITEAUX ET ESPACE CUISINE

LA LIVRAISON



## LE REPAS

### LA MISE EN BOUCHE « SURPRISE »

#### L'ENTREE FROIDE OU CHAUDE

Le Marbré de Foie Gras de Canard aux Figues  
Mitonnée de Chou Rouge Mi-Cuit au Cidre  
Baguettine aux Olives

OU

Les Gambas Décortiquées et Flambées au Whisky  
Saladine de Légumes Croquants  
Farandole de Blinis

OU

Le Foie Gras de Canard Entier au Jurançon  
Poire Pochée au Vin Rouge de Savoie et à la Cannelle  
Baguettine au Levain

OU

Les Noix de Saint Jacques Pochées  
Velouté au Pistil Frais de Safran  
Chips de Lard Grillé



#### LE PLAT CHAUD

La Caille Entière Farcie et Sauce Périgourdine au Foie Gras  
Délice de Pommes de Terre Façon « Anna »  
Gourmandise Forestière

OU

Le Filet Mignon de Veau et Crème de Girolles  
Pressé de Pommes de Terre à l'Huile d'Olive  
Dariole de Courgettes aux Amandes Grillées

OU

Le Cœur de Filet de Bœuf aux Morilles  
Pressé de Pommes de Terre à la Truffe Blanche d'Été  
Fagotin d'Asperges Vertes



#### LA RONDE DES FROMAGES

*Tomme de Savoie, Reblochon Fermier, Brie de Nangis, Bleu d'Auvergne, Comté 18 mois, Chèvre Frais*  
Pain de Seigle aux Noix

#### LA FARANDOLE DES DESSERTS

*Trois Chocolats, Framboisine, Tutti Frutti Meringué, Trilogie Gourmande, Passionnément, Soleil Levant, Choco-Poire, Duo «Praliné & Pistache»...*  
Coulis de Fruits Rouges & Sauce au Chocolat

*Pain, café et présentoir à gâteaux sont OFFERT avec toutes nos propositions de cocktails, menus ou buffets froids dans la mesure où le service est effectué par nos soins*



**INCLUS...**

## LES BOISSONS

LES EAUX MINERALES

+

## LES PRESTATIONS DE SERVICE

LA MISE EN PLACE INTEGRALE DES TABLES

Nappage et Serviettes Tissu, Disposition de la Vaisselle



LE PERSONNEL DE SERVICE

Nombre de serveurs et quota d'heures selon la prestation retenue



LE PERSONNEL DE CUISINE **OFFERT**

A partir de 50 « menus adulte », 1 Chef de Cuisine et sa brigade se rendent sur place

## EN OPTION...

LES BOISSONS ALCOOLISEES

*PROPOSITION COMPLETE DES 6 €*

Vins divers, Pétillant, Champagne...

Aucun droit de bouchon sur toutes les boissons fournies et réfrigérées par vos soins

LES MENUS « ENFANT »

LA VAISSELLE COMPLETE SELON LE MENU RETENU

**TARIF PREFERENTIEL**

Assiettes Porcelaine, Couverts Inox, Verrerie...

**... avec la prestation devisée**

LE MOBILIER : TABLES RONDES, TABLES D'HONNEUR, CHAISES...

LE MATERIEL DE CUISINE : FOUR, ETUVE...

LES CHAPITEAUX ET ESPACE CUISINE

LA LIVRAISON



LE BRUNCH DU LENDEMAIN

# «SYMPHONIE» - comprenant...

**Vin d'Honneur** : 10 pièces par pers.

+

**Repas** : Buffet Froid + Fromages + Desserts

+

**Prestations** : Les Boissons + La Verrerie + La Mise en Place + Le Personnel

## LE VIN D'HONNEUR

### 3 PIECES AU CHOIX

#### LES PIECES SALEES FROIDES

Pain Surprises « Maison » - (100 PARTS)

*Saumon Fumé, Jambon Cru de Pays, Fromage aux Fines Herbes, Mousson de Canard...*

Quichettes au Thon et Légumes Provençaux

Pizzas aux Lardons Natures et Champignons de Paris

Quichettes au Saumon Fumé et Pointes d'Asperges Vertes

Quichettes Forestière aux Arômes de Persillade

Pissaladières de Ma Grand-Mère

Quichettes aux Lardons Fumés



### 5 PIECES AU CHOIX

#### LA DECLINAISON SALEE « PRESTIGE »

Toasts et Canapés Assortis

*Gourmandise des Alpes, Chiffonnade de Saumon Fumé, Œuf de Caille sur Lit de Béarnaise, Croquant de Chèvre Frais, Barquette de Guacamole, Bouquet d'Asperges aux Herbes, Feuilleté à la Rillettes de Saumon, Carré de Tomate Confite...*

#### LES SANDWICHS GOURMANDS

Minis Navettes au Thon et Basilic

Minis Navettes au Jambon et Crème de Fromage Frais

#### L'ASSORTIMENT DE BROCHETTES

Pics Bambou « Volaille à l'Ananas »

Pics Bambou « Tomate Confite - Mozzarella - Pesto »

Pics Bambou « Volaille aux Poivrons et Oignons Confits »

#### LE COIN DES SAVEURS

Macarons en Folie

*Tomate aux Eclats de Basilic, Foie Gras & Chocolat, Tapenade d'Olives Vertes, Roquefort Noix...*

Minis Poivrons Farcis à la Ricotta

#### LES « BRUSCHETTAS »

Délices de Foie Gras au Chutney d'Oignons Confits

Saumon d'Ecosse à l'Aneth et Filet d'Huile d'Olive



... / ...

... / ... (suite)

**LES GOURMANDISES D'ANTAN**

Variation de Minis Cakes Salés  
Gougères au Parmesan et à l'Emmental

**LA FARANDOLE DE PIECES CHAUDES**

Crevettes Décortiquées et Aromatisées aux Epices Douces  
Minis Risottos Crémeux en Coupelle Bambou  
Minis Tartiflettes au Reblochon  
Chouquette d'Escargot Persillade  
Minis Hamburgers Moelleux

**LA MAIN DANS LE POT**

Pot de Caviar d'Aubergines & Grissinis au Sel  
Pot de Tapenade d'Olives Vertes ou Noires et Tartines Croustillantes

**LE BAR A LEGUMES**

« One Shot » de Soupes Froides  
*Gaspacho de Tomates au Céleri & Velouté de Concombre à la Menthe*

**LA VARIATION DE VERRINES SALEES** (sup. 1 €)

Verrines Assorties  
*Crème de Saumon aux Agrumes, Trilogie « Poivron - Mangue - Guacamole », Douceur de Chèvre au Miel et Thym...*

**L'ATELIER « PLANCHA »** - à partir de 100 pers. (sup. 2 €)

Foie Gras Poêlé Nature, à la Fleur de Sel, au Chutney de Figues  
Crevettes Décortiquées et Snackées Façon Provençale  
Filet de Bœuf au Paprika

OU

**L'ATELIER « DECOUPE »** - à partir de 100 pers. (sup. 2 €)

Filet Mignon de Porc Fumé Cuit en Basse Température  
*Nature, Aux Herbes, Au Poivre...*



**2 PIECES AU CHOIX**

**LA DECLINAISON SUCREE « PRESTIGE »**

Gâteaux Lunch  
*Truffé Chocolat, Bavaois aux Fruits Rouges, Barquette au Caramel Tendre, Symphonie de Fruits, Opéra Chocolat - Pistache, Tartelette Orange, Mousse Fruit de la Passion, Tartelette Citron, Crème Vanille-Framboise...*

**LES TARTES D'ANTAN**

Amuses Bouches à l'Ancienne  
*Mangue-Ananas au Coco, Pomme à la Cannelle, Brisure de Framboise...*

**LES BROCHETTES « FRAÎCHEUR »** (sup. 0,75 €) **OFFERT**

Brochettes de Fruits Frais



**LA VARIATION DE VERRINES SUCREES** (sup. 1 €)

Verrines Assorties  
*Mousse de Chocolat Blanc aux Framboises, Gourmandise d'Abricot au Pain d'Epices, Duo Chocolat au Praliné, Marmelade de Pomme au Caramel et Crème Vanillée...*

- \* Bar à Légumes et Ateliers ne sont réalisables qu'en cas de personnel de service
- \* Verrines, Ateliers et Brochettes de Fruits sont comptés pour 2 pièces



**INCLUS...**

## LES BOISSONS

LES SOFTS ET EAUX MINERALES

+



## LES PRESTATIONS DE SERVICE

LA MISE EN PLACE INTEGRALE DES BUFFETS

Nappage Tissu, Matériel Nécessaire à l'Harmonisation des Produits

LA VERRERIE **OFFERT** ... avec la prestation devisée

Verres à Pied et/ou Flûtes à Champagne

LES VASQUES EN INOX ET GLACONS

LE PERSONNEL DE SERVICE

Nombre de serveurs et quota d'heures selon la prestation retenue



## EN OPTION...

LES BOISSONS ALCOOLISEES

*PROPOSITION COMPLETE DES 3,50 €*

Vins divers, Pétillant, Champagne...

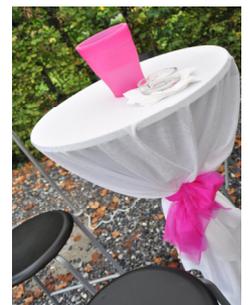
Aucun droit de bouchon sur toutes les boissons fournies et réfrigérées par vos soins

LE MOBILIER : MANGES DEBOUT, TABLES...

LE MATERIEL DE CUISINE : ETUVE...

LES CHAPITEAUX ET ESPACE CUISINE

LA LIVRAISON



## LE REPAS

### LA CASCADE DES 3 CHARCUTERIES FINES...

**2 CHOIX**

Speck Italien OU Jambon « Forêt Noire » OU Jambon Serrano

**+ 1 CHOIX**

Rosette de Lyon OU Coppa OU Bacon Fumé

**OPTION**

Médailon de Foie Gras de Canard (sup. 3 €)



### LES 3 DELICES DE LA MER...

**1 CHOIX**

Rillettes aux Deux Saumons Parfumées à l'Aneth OU Mousse de Thon Aromatisée au Porto

**+ 1 CHOIX**

Duo d'Ecrevisse et Cabillaud en Terrine OU Terrine Gourmande de Saumon à l'Oseille OU  
Terrine d'Ecrevisse au Médailon de Langouste

**+ 1 CHOIX**

Pétales de Rouget à l'Huile d'Olive et Compote Provençale au Thym OU Saumon Fumé de  
Norvège et sa Crème d'Epices Douces (sup. 2 €)

### LES 3 VIANDES FROIDES...

**2 CHOIX**

Longe de Porc Mitonnée à l'Ancienne OU Rosbif Cuit aux Aromates OU Gigot d'Agneau à la  
Fleur de Thym

**+ 1 CHOIX**

Ballotin de Volaille aux Légumes OU Aiguillette de Volaille en Marinade d'Epices OU  
Mignonnette de Volaille Farcie et Glacée au Jus de Cuisson

### LES 4 SALADES COMPOSEES...

**2 CHOIX**

Tartare Méditerranéen (*Courgette, Poivron, Aubergine, Coulis de Tomate...*)

OU

Salade au Pesto (*Mini Pâtes, Tomate, Courgette, Ail, Huile d'Olive, Basilic...*)

OU

Salade de Champignons à la Grecque

OU

Taboulé à la Menthe Fraîche

OU

Salades « Mille et Une Nuit » (*Courgettes Grillées, Pois Chiches, Tomates Confites, Cumin, Gingembre...*)

OU

Salade « Tzatziki » (*Dés de Concombre, Crème, Menthe...*)



... / ... (suite)

... / ... (suite)

**+ 1 CHOIX**

Salade de Lentilles aux Lardons et Rondelles de Saucisses Fumées

OU

Salade « Landaise » (*Gésiers de Canard, Lardons, Pomme de Terre, Fromage...*)

OU

Fricassée de Volaille aux Champignons (*Poulet, Girolles, Cèpes, Pleurotes en Marinade d'Herbes...*)

**+ 1 CHOIX**

Tagliatelles de Saumon Frais à la Crème d'Aneth

OU

Salade Baltique au Croquant de Légumes (*Brunoise de Courgette et Céleri Rave, Perles de Saumon, Vinaigrette aux Agrumes...*)

OU

Salade «Grand Large» (*Queues d'Ecrevisses, Noix de St Jacques, Segments de Mandarine*) (sup. 2 €)

**LA RONDE DES FROMAGES**

*Tomme de Savoie, Reblochon Fermier, Brie de Nangis, Bleu d'Auvergne, Comté 18 mois, Chèvre Frais*  
Pain de Seigle aux Noix

**LA FARANDOLE DES DESSERTS**

*Trois Chocolats, Framboisine, Tutti Frutti Meringué, Trilogie Gourmande, Passionnément, Soleil Levant, Choco-Poire, Duo «Praliné & Pistache»...*

Coulis de Fruits Rouges & Sauce au Chocolat



*Pain, café et présentoir à gâteaux sont **OFFERT** avec toutes nos propositions de cocktails, menus ou buffets froids dans la mesure où le service est effectué par nos soins*



**INCLUS...**

## **LES BOISSONS**

**LES EAUX MINERALES**

**+**

## **LES PRESTATIONS DE SERVICE**

**LA MISE EN PLACE INTEGRALE DES TABLES**  
Nappage et Serviettes Tissu, Disposition de la Vaisselle



**LE PERSONNEL DE SERVICE**  
Nombre de serveurs et quota d'heures selon la prestation retenue



## **EN OPTION...**

**LES BOISSONS ALCOOLISEES** *PROPOSITION COMPLETE DES 6 €*  
Vins divers, Pétillant, Champagne...  
Aucun droit de bouchon sur toutes les boissons fournies et réfrigérées par vos soins

**LES MENUS « ENFANT »**

**LA VAISSELLE COMPLETE SELON LE MENU RETENU** **TARIF PREFERENTIEL**  
Assiettes Porcelaine, Couverts Inox, Verrerie... **... avec la prestation devisée**

**LE MOBILIER : TABLES RONDES, TABLES D'HONNEUR, CHAISES...**

**LE MATERIEL DE CUISINE : FOUR, ETUVE...**

**LES CHAPITEAUX ET ESPACE CUISINE**

**LA LIVRAISON**

**LE BRUNCH DU LENDEMAIN**





# IDEE D'UN «BRUNCH DU LENDEMAIN...» (A PARTIR DE 50 PERS.)

## LE BUFFET (Tarif sur demande)



**LA FARANDOLE DU BOULANGER**  
200 Mini Viennoiseries au Beurre  
*Pains au Chocolat, Croissants, Pains aux Raisins*

\*\*\*\*\*

## LE COIN DES SALADES

50 Salades au Pesto

*Mini Pâtes, Tomate, Courgette, Ail, Huile d'Olive, Basilic...*

50 Salades de Lentilles aux Lardons

*Lentilles, Lardons, Saucisse Fumée, Brunoise de Légumes, Echalotes...*

50 Salades « Mille et Une Nuit »

*Courgettes Grillées, Pois Chiches, Tomates Confites, Cumin, Gingembre...*

## LA CASCADE DE CHARCUTERIES FINES EN FEUILLETS

75 Jambon Cru Fumé, Saucisson, Coppa + Le Pain de Campagne

## LA SELECTION DES FROMAGES TRANCHES

75 Chèvre, Comté, Brie + Le Pain de Seigle aux Noix

\*\*\*\*\*

## LE DESSERT

100 Coupelles de Salade de Fruits Frais





## LES BOISSONS

*Toutes les Boissons de Votre Brunch...*

***Pourquoi s'en priver ???***

### LA PROPOSITION (Tarif sur demande)

#### **Jus d'Orange Pressée - 1/5**

*La qualité d'un jus pressé pour un instant vitaminé...*

+

#### **Café & Variation de Thés - A volonté**

*Café noir ou choix de thé, nature ou au lait... Proposez des incontournables pour bien préparer la journée !*

+

#### **Assortiment de Vins Aromatisés - 1/10**

*Blanc Pêche*

*Blanc Poire*

*Rosé Griotte*

*Rosé Pamplermousse*

*Voilà un apéritif simple et convivial, élégant et raffiné...*

*Vous n'aurez que l'embarras du choix pour ces vins fruités aux couleurs de l'été.*

+

#### **Jus de Fruits, Coca-Cola, Eaux Minérales - 1/15**

*Ces boissons, toujours incontournables pour votre buffet, sauront apporter le « petit plus » au niveau des choix !*

Avec nous, **B**énéficiez de tous ces **A**vantages et **P**rofitez-en à 100 %

Des offres au meilleur rapport « qualité-prix »... *carte élaborée dans le respect de votre budget*

Stockage des boissons en chambre froide les jours précédant la prestation... *aucune manutention*

L'assurance d'être livré en quantités suffisantes... *aucun souci de gestion ou risque de manquement*

**Reprise des boissons à la bouteille...** *vous ne payez que ce que vous consommez*

Millésimes écoulés remplacés par le suivant - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé



**... OU D'UN «BUFFET FROID...»  
(A PARTIR DE 50 PERS.)**

**LE BUFFET FROID  
(Tarif sur demande)**

***La Cascade des 2 Charcuteries Fines sur Présentoirs...***

**Jambon Cru Fumé, Rosette de Lyon**

**OU**

**« Speck » Italien, Saucisson Fumé de Savoie**

\*\*\*\*\*

***Le Produit de la Mer...***

**Rillettes aux Deux Saumons Parfumées à l'Aneth**

**OU**

**Terrine Gourmande de Saumon à l'Oseille**

\*\*\*\*\*

***Les 2 Viandes Froides...***

**Roulé de Veau aux Senteurs Provençales**

**Ballotin de Volaille aux Légumes**

**OU**

**Mignonnette de Volaille Farcie et Glacée au Jus de Cuisson**

**Longe de Porc Mitonnée à l'Ancienne**

\*\*\*\*\*

***Les 3 Salades Composées...***

**Salade au Pesto**

***Mini Pâtes, Tomate, Courgette, Ail, Huile d'Olive, Basilic...***

**Taboulé à la Menthe Fraîche**

**Salade de Lentilles aux Lardons Fumés et Saucisses de Montbéliard**

\*\*\*\*\*

***Les Sauces et Accompagnements...***

**Tartare, Oignons Blancs, Condiments**

\*\*\*\*\*

***Le Dessert...***

**Coupelle de Salade de Fruits Frais**



## LES BOISSONS

*Toutes les Boissons de Votre Buffet...*

***Pourquoi s'en priver ???***

### LA PROPOSITION (Tarif sur demande)

**Assortiment de Vins Aromatisés - 1/5**

*Blanc Pêche*

*Blanc Poire*

*Rosé Griotte*

*Rosé Pamplemousse*

*Voilà un apéritif simple et convivial, élégant et raffiné...*

*Vous n'aurez que l'embarras du choix pour ces vins fruités aux couleurs de l'été.*

+

**Jus de Fruits, Coca-Cola, Eaux Minérales - 1/10**

*Ces boissons, toujours incontournables pour votre buffet, sauront apporter le « petit plus » au niveau des choix !*

Avec nous, **B**énéficiez de tous ces **A**vantages et **P**rofitez-en à 100 %

Des offres au meilleur rapport « qualité-prix »... *carte élaborée dans le respect de votre budget*

Stockage des boissons en chambre froide les jours précédant la prestation... *aucune manutention*

L'assurance d'être livré en quantités suffisantes... *aucun souci de gestion ou risque de manquement*

**Reprise des boissons à la bouteille...** *vous ne payez que ce que vous consommez*

Millésimes écoulés remplacés par le suivant - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé