



NOS VINS D'HONNEUR

***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 **V**in d'**H**onneur, laissez-vous guider par
cette partition élégante (base 100 personnes) et entièrement **M**odulable
selon vos **P**références, vos **S**ouhaits et votre **B**udget.

Depuis **P**resque **30** ans, nous traversons les saisons avec...

*La même Passion,
La même Exigence,*

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

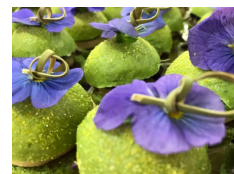
VOTRE VIN D'HONNEUR N°1

Incluant :

Un Tarif ? Contactez-nous...

LE BUFFET (8 pièces par pers.)

4 pièces « Harmonie » + 4 pièces « Mélodie »



+

LA MISE EN PLACE

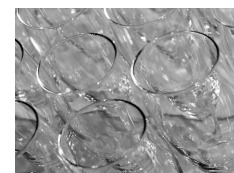
Nappage Tissu, Matériel Nécessaire à l'Harmonisation des Produits, Serviettes...



+

LA VAISSELLE

Verres à Pied et/ou Flûtes à Champagne



+

LE PERSONNEL DE SERVICE

Disposition de la Nourriture et Ouverture des Boissons, Service, Débarrassage...



OPTION

LES BOISSONS

COCKTAIL & VIN OU PETILLANT OU CHAMPAGNE...

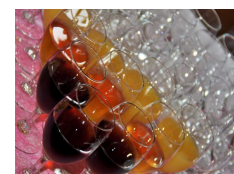
Mojito, Punch, Sangria, Marquissette, Framboisine...

Vin Blanc, Vin Rosé, Crémant, Cerdon, Clairette, Champagne...

LES SOFTS ET EAUX MINERALES (Bouteilles Verre)

Jus d'Orange, Jus de Pomme, Coca Cola, Evian, Badoit...

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



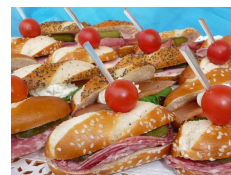
VOTRE VIN D'HONNEUR N°2

Incluant:

Un Devis ? Contactez-nous...

LE BUFFET (10 pièces par pers.)

6 pièces « Harmonie » + 4 pièces « Mélodie »



+

LA MISE EN PLACE

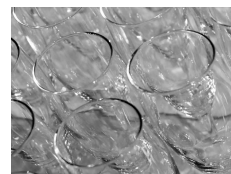
Nappage Tissu, Matériel Nécessaire à l'Harmonisation des Produits, Serviettes...



+

LA VAISSELLE

Verres à Pied et/ou Flûtes à Champagne



+

LE PERSONNEL DE SERVICE

Disposition de la Nourriture et Ouverture des Boissons, Service, Débarrassage...



OPTION

LES BOISSONS

COCKTAIL & VIN OU PETILLANT OU CHAMPAGNE...

Mojito, Punch, Sangria, Marquise, Framboisine...

Vin Blanc, Vin Rosé, Crémant, Cerdon, Clairette, Champagne...

LES SOFTS ET EAUX MINÉRALES (Bouteilles Verre)

Jus d'Orange, Jus de Pomme, Coca Cola, Evian, Badoit...

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



VOTRE VIN D'HONNEUR N°3

Incluant:

Un RDV ? Contactez-nous...

LE BUFFET (12 pièces par pers.)

8 pièces « Harmonie » + 4 pièces « Mélodie »



+

LA MISE EN PLACE

Nappage Tissu, Matériel Nécessaire à l'Harmonisation des Produits, Serviettes...



+

LA VAISSELLE

Verres à Pied et/ou Flûtes à Champagne



+

LE PERSONNEL DE SERVICE

Disposition de la Nourriture et Ouverture des Boissons, Service, Débarrassage...



OPTION

LES BOISSONS

COCKTAIL & VIN OU PETILLANT OU CHAMPAGNE...

Mojito, Punch, Sangria, Marquissette, Framboisine...

Vin Blanc, Vin Rosé, Crémant, Cerdon, Clairette, Champagne...

LES SOFTS ET EAUX MINERALES (Bouteilles Verre)

Jus d'Orange, Jus de Pomme, Coca Cola, Evian, Badoit...

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



LES PIECES SALEES

De 8 à 12 pièces salées : Réalisez Votre Buffet !!!

HARMONIE

LA DECLINAISON SALEE « PRESTIGE »

Minis Burgers en 3 Façons

Foie gras, Magret de Canard, Saumon Fumé

LES SANDWICHES GOURMANDS

Navettes au Thon et Basilic / Saumon à l'Aneth

Navettes au Jambon et Crème de Fromage Frais

L'ASSORTIMENT DE BROCHETTES

Pics Bambou « Volaille à l'Ananas »

Pics Bambou « Tomate Confitée - Mozzarella - Pesto »

LE COIN DES SAVEURS

Macarons en Folie

Tomate aux Eclats de Basilic, Foie Gras & Chocolat, Poivron au Piment Doux, Roquefort Noix...

Minis Poivrons Farcis à la Ricotta

LA FARANDOLE DE PIECES CHAUDES

Minis Hamburgers Tex Mex

Nems de Volaille aux Eclats d'Ananas

Minis Tartiflettes aux Lardons Fumés / Saumon à l'Aneth

Chouquettes d'Escargot à la Persillade

Minis Cônes de Volaille et Légumes aux Epices Douces

Cromesquis de Cuisses de Caille

Crevettes Décortiquées en Habit de Chapelure Fine

Minis Panini à la Volaille, Citron, Miel

LE CÔTE VEGETARIEN

« One Shot » de Soupes Froides

Gaspacho de Tomates et Céleri, Velouté de Concombres Menthe, Douceurs de Carotte au Cumin...

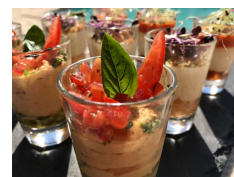
Sommités de Chou Fleur à la Tomate et Pointe d'Epices

Samossas de Légumes au Curry

LA VARIATION DE VERRINES SALEES

Verrines Assorties

Crème de Saumon aux Agrumes, Trilogie « Poivron - Chèvre- Tomate », Tomate Confitée et Pesto...



... / ... (suite)

... / ... (suite)

L'ATELIER « PLANCHA » - à partir de 100 pers. – 2 CHOIX

Crevettes Décortiquées et Snackées Façon Provençale

Filet de Bœuf « Flash » au Paprika

Aiguillettes de Canard et Chutney de Mangue

OU

L'ATELIER « RACLETTE » - à partir de 100 pers.

1/4 de Meule de Raclette de Savoie AOP, Charcuterie, Cornichons...

OU

L'ATELIER « BURGER DE LA YAUTE » - à partir de 150 pers.

Pain Burger, Rondelles de Diots, Fromage Fumé, Compotée d'Echalotes...

OU

L'ATELIER « RISOTTO AU CHAMPAGNE » - à partir de 150 pers.

Riz « Arborio », Bouillon, Parmesan, Epices Safranées, Champagne...



MELODIE

LES PIECES SALEES FROIDES

Pain Surprises « Maison »

Saumon Fumé, Jambon Cru de Pays, Fromage aux Fines Herbes, Rosette de Lyon...

Trilogie de Quichettes

Traditionnelle, Végétarienne, Volaille/Légumes

Minis Pizzas aux Lardons Fumés et Mozzarella



Envie de pièces sucrées ???

LA DECLINAISON SUCREE « PRESTIGE »

Gâteaux Lunch

Truffé Chocolat, Bavares aux Fruits Rouges, Barquette au Caramel Tendre, Symphonie de Fruits, Opéra Chocolat - Pistache, Tartelette Orange, Mousse Fruit de la Passion, Tartelette Citron...

LES BROCHETTES « FRAÎCHEUR »

Brochettes de Fruits Frais

LA VARIATION DE VERRINES SUCREES

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 Atelier ne sont réalisables qu'en cas de personnel de service
- * Verrines, Ateliers et Brochettes de Fruits sont comptés pour 2 pièces
- * Prix du Buffet calculé selon le nombre de pièces et les produits retenus