



NOS VINS D'HONNEUR «2027»

*R*avissement pour les Yeux

*P*laisir pour le Palais

*B*onheur pour les Invités

*S*érénité pour les Organisateurs

Pour la *Réussite* de votre *Vin d'Honneur* (minimum 50 pers.), laissez-vous guider par cette partition élégante (exemple pour 100 pers.) et entièrement *Modulable* selon vos *Préférences*, vos *Souhaits* et votre *Budget*.

Depuis **1996**, nous traversons les saisons avec...

*La même Passion,
La même Exigence,
Le même Entêtement :*

*Votre Satisfac*tion depuis plus de **30** ans !



VOTRE VIN D'HONNEUR

LE BUFFET (8 pièces par pers.)

A CHOISIR : 4 pièces « Harmonie » + 4 pièces « Mélodie »

LE BUFFET (9 pièces par pers.)

A CHOISIR : 5 pièces « Harmonie » + 4 pièces « Mélodie »

LE BUFFET (10 pièces par pers.)

A CHOISIR : 6 pièces « Harmonie » + 4 pièces « Mélodie »

LE BUFFET (11 pièces par pers.)

A CHOISIR : 7 pièces « Harmonie » + 4 pièces « Mélodie »

LE BUFFET (12 pièces par pers.)

A CHOISIR : 8 pièces « Harmonie » + 4 pièces « Mélodie »

Tarifs Comprenant les Prestations Suivantes :

INCLUS

LA MISE EN PLACE

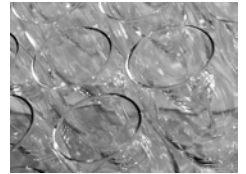
Nappage Tissu, Matériel Nécessaire à l'Harmonisation des Produits, Serviettes...



INCLUS

LA VAISSELLE

Verres à Pied et/ou Flûtes à Champagne



INCLUS

LE PERSONNEL DE SERVICE

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



EN OPTION :

LES BOISSONS

COCKTAIL & VIN OU PETILLANT OU CHAMPAGNE...

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

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

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)



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

LES PIÈCES SALEES

LES PIÈCES « HARMONIE »

LA DECLINAISON SALEE « PRESTIGE »

Burgers en 3 Façons

Foie Gras et Oignons Caramélisés, Magret de Canard et Chutney de Mangue, Saumon Fumé Ail et Fines Herbes



LA FARANDOLE DE PIÈCES FROIDES

Navettes au Saumon Fumé et Crème de Fromage Frais aux Herbes

Navettes au Jambon et Crème de Fromage Frais

Macarons en Folie

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

Pics Bambou « Volaille à l'Ananas »



LA FARANDOLE DE PIÈCES CHAUDES

Hamburgers Sauce Tex Mex

Samossas de Volaille au Curry Doux

Tartiflettes aux Lardons Fumés / Saumon à l'Aneth

Chouquettes d'Escargot à la Persillade

Bricks de Volaille et Légumes, Feuille de Menthe Fraîche

Pics de Crevette Décortiquée en Habit de Chapelure

Paninis à la Volaille, Citron, Miel, Moutarde

Saucissons Briochés et Crème de Moutarde



LE CÔTE VEGETARIEN

« One Shot » de Gaspachos Froids / Veloutés Chauds (selon saison)

Gaspacho de Tomates et Céleri, Velouté de Concombres Menthe, Douceur de Carottes au Cumin...

Pics Bambou «Tomate Cerise - Mozzarella - Pesto»

Poivrons Farcis à la Ricotta

Samossas de Légumes

Cromesquis de Brie Fondant

Beignets de Fleurs de Courgette à la Sauge (selon saison)

Muffins Ail & Fines Herbes



LA VARIATION DE VERRINES SALEES

Verrines Assorties

Crème de Saumon aux Agrumes, Foie Gras et Crumble de Pain d'Epices, Trilogie « Poivron - Chèvre- Tomate »



... / ... (suite)

LIVE COOKING

L'ATELIER « PLANCHA »

Escalope de Foie Gras de Canard et Fleur de Sel
Crevettes Décortiquées et Snackées Façon Provençale
Filet de Bœuf « Flash » au Paprika
Aiguillettes de Canard et Chutney de Mangue

OU

L'ATELIER FONDUE « MOITIE - MOITIE »

Gruyère Suisse, Vacherin de Fribourg, Pics de Pain de Campagne...

OU

L'ATELIER « RACLETTE »

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

OU

L'ATELIER « BURGER DE LA YAUTE »

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



LES PIECES « MELODIE »

Pain Surprises « Maison »

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

Tatins de Tomates Confites et Mozzarella

Risottos à la Forestière

Tatins d'Echalotes et Oignons Caramélisés

Risottos aux Eclats d'Asperges Vertes

LES PIECES SUCREES

LA DECLINAISON SUCREE « PRESTIGE »

Gâteaux Lunch

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

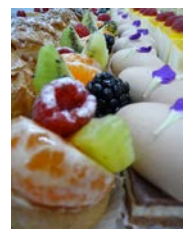
LES BROCHETTES « FRAÎCHEUR »

Brochettes de Fruits Frais

LA VARIATION DE VERRINES SUCREES

Verrines Assorties

Trilogie du Chocolat, Mousse Coco et Marmelade de Mangue, Crème de Fromage Frais et Framboise



- * 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