



Exemples de menus N°1 (Tarifs 2023)

exemple 1

Prix 58,60 € / personne

Description :

- * Cocktail servant d'apéritif et d'entrée (en libre service)
- * Pôle plancha + légumes (en libre service)
- * Buffet de fromages
- * Fontaine chocolat et brochette de fruits et de bonbons
- * Mise scène du gâteau de mariage ou pièce montée fournie par les mariés
- * Thé, café , tisane

Compris

Installation du buffet, du bar
Vaisselle bio dégradable repas et boisson, couverts en dur
Personnel de service plancha et bar
Nappage et serviettes in-tissées (papier) au buffet et repas
Retour matériel par mes soins
eau carafe
pain

Non Compris

Les boissons
Le service à table

COCKTAIL

(D'autres verrines pourront être proposées, selon tarif et saison)

Buffet de verrines (8 pieces / pers) *végétarien **végan

- Cuillère de guacamole et tortilas (2/pers)*
- Mousse fromage blanc aux crudités BIO (1/pers) *
- St jacques à l'anis et fondue de poireaux (2/pers)
- Farcous végétarien (2/pers) *
- Caviar d'aubergine sur toast (1/pers) *

REPAS en libre service

Pôle plancha (6 pces par pers)

- Brochettes de saumon à l'anis citron vert huile olive (2/pers)
- Brochettes de volaille curry (2/pers)
- Brochettes de bœuf d'aubrac marinée provençale (2/pers)

Accompagnées d'une écrasée de PDT aux cèpes et poêlée de légumes printanière BIO

Sauce curry-coco, sauce cocktail , aioli Pain au levain BIO

DESSERT

Mise scène du gâteau de mariage ou pièce montée fourni par vos soins

(artifice etc..)

Fontaine chocolat et brochette de fruits et de bonbons

THE ET CAFE

Thé, café, Tisanes

en libre service vaisselle biodégradable et compostable