



Domaine de l'Agapè



Nos Cochons à la broche

Le cochon à la broche que nous préparerons pèsera entre 10 et 100 kg et pourra régaler entre 20 et 200 convives. Nos cochons sont garnis d'une farce charcutière, et nous le cuisinerons sur place à la broche sur un feu de bois latéral (3 heures). En guise d'animation, nous le découperons à la demande devant les invités et nous le servirons accompagnés de pomme de terre provençale cuite à la graisse de porc, de légumes de saison, de frites, de gratin dauphinois, etc,

De 15 à 25 personnes : 20€ par personnes

De 26 à 40 personnes : 18€ par personnes

À partir de 41 personnes : 16€ par personnes

Nous proposons également des **Agneaux à la broche** avec un supplément de 3€ par personnes.

Cette prestation comprend la fourniture des aliments, le personnel aux cuissons (5 heures sur place), le tourne broche et le bois, et le service en buffet, ainsi que le pain et les condiments.

Prestation complémentaire :

- **« Les pieds sous la table »** - 8€ par personnes
Comprends la prestation de base à laquelle s'ajoute le dressage de la table, le service à l'assiette, le débarrassage, le nettoyage et le lavage de la vaisselle.
- **« Des entrées »** - 7€ par personnes
Composé d'un buffet d'entrée (salade de crudités, salade de pâtes froides, salade de pomme de terre, taboulé, tomates mozzarella et crème de figue, assortiment de pain et beurre).
Ou en formule « apéritif » avec des feuilletés et canapé (6 pièces par personne)
- **« Plateau de fromage »** - 3€ par personnes
Exemple de composition d'un plateau de fromage pour 20 personnes : 250g de Morbier, 250g d'Abondance, 300g de Gorgonzola cuillère, 2 Saint Félicien, 250 g de tomme de brebis, 200g de Comté 18 mois, 250g de Bleu d'Auvergne et 300g de Saint Nectaire, et du pain...
- **« Des desserts »** - 5.50 € par personnes
Composé de grand dessert ou de dessert individuels tel que : tarte aux pommes, tarte aux fruits rouges, entremet tiramisu framboise, crème caramel, mousse au chocolat, salade de fruits frais de saison.
- **« Des boissons »** - 7 € par personnes
Vins Rouge, Blanc et Rosé du Domaine de l'Agapè – 1 bouteille pour 6 personnes
Eaux : Evian et Perrier – 1 bouteille pour 4 personnes.
Boissons chaudes : Café ou Thé
- **« Des apéritifs »** - prix par personnes
Kir : 3€ - Coupe de champagne : 7€

Tous nos tarifs sont TTC et par personne, avec prestation au Domaine de l'Agapè

Pour des prestations au lieu de votre choix, nous consulter.