



BUFFET MARIAGE

Apéritif complet

Alcools servis à discrétion comprenant:

Pastis, Whisky, Martini, Cocktail EUREKA (jus d'orange, vanille, Rhum blanc des Antilles) Jus de fruits divers, servis avec:

Toasts, Canapés, Brochettes Espagnoles, Tartelettes, feuilletés.

BUFFET

Salade de riz aux fruits de mer (crevettes, moules, poulpes)

Salade forestière(champignons à la vinaigrette)

Salade Grecque (Féta, poivrons, olives noires)

Salade ,primeur (Cèleri, pommes, ananas, mandarine, amandes)

Salade de queue d'écrevisses à l'exotique

Salade de gambas au curry

Terrine au saumon fumé

Terrine de coquilles St Jacques au Meursault

Terrine aux trois poissons

Terrine de lièvre

Terrine de campagne

Terrine de sanglier

Cascade de jambon cru

••

Cuisse de canard farcie aux cèpes sauce foie gras et ses légumes de saison

Ou sauté de veau aux girolles et ses légumes de saison

Ou panaché de viandes froides (poulet, rôti de porc, rosbeef), ratatouille

••

Assortiment de fromages (Brie, St Nectaire, Chèvre, Reblochon, Roquefort)

Avec leur mesclun à l'huile d'olive

••

La pièce montée sur sa nougatine et ses petites mignardises

Vin rouge et rosé Côte de Provence

Eau minérale, café

Salle et tables décorées par nos soins (fleurs fraîches)

Par personne 60€(location de la salle comprise)

Enfants de moins de 12 ans : 22€

Ce prix est calculé sur une base de 50 adultes minimum

Champagne 40€ la bouteille

Nous vous laissons le choix d'apporter votre champagne (dans ce cas notre prestation est de 4€ par bouchon)