

Menu des Ducs

mini 80 personnes

Apéritif :

Punch ou Soupe Champenoise,

Apéritif 13 pièces:

*Assortiment de Cuillères de Porcelaine : Guacamole & tomates confites,
Rouleaux Jambon cru et Fromage de Chèvre Frais, Mini Perle au
Thon, Poivrons confits et Fromage frais*

*Fours Salés : Allumettes au fromage, Choux à la Béchamel, Tartelettes
aux Légumes, Feuilletées aux Céréales, Allumettes aux Pavots, Mini
Quiche Lorraine*

Bandérillas Piqués : Assortiment de condiments pimentés

Menu

Entrée :

*Cassolette de St Jacques en Crèmeux de Poireaux
Disque de Feuilletage au Piment d'Espelette*

ou

Terrine d'Aubergine et Poivron Confits et Coulis de Tomate au Basilic

ou

*Filet de Rouget en Feuilleté sur Fondue de Poireaux et sa Sauce
Crémeuse*

Plat Principal :

Poulet aux Écrevisses Relevé à l'estragon Tomaté Flambée au Cognac

ou

Parfait de Canard Sauce Périgueux Parfumée à la Fine Champagne

ou

Gigue d'Agneau au Confit d'Ail et Jus de Romarin

Gratiné d'Agata et Fagot d'Extra Fin

Ardoise de Fromage de nos Provinces

Dessert :

Cascade de Fruits

Pièce montée Traditionnelle ou Gâteaux à étages au Choix

Boissons du Repas à Discretion :

Vin Rouge et Rosé

Café

Champagne Fournis par Client

Pas de droit de bouchon

Nos prestations Comprennent :

- *La Location des Lieux,*
- *Mise en place des Lieux,*
- *Tables de 12 personnes (1.80 de diamètre), Chaises,*
- *Linéaires de Buffet pour la Prestation*
- *Nappage du Buffet droit Blanc ou en Tissus plissés Écrus ou Bordeaux*
- *Tissus de Décoration sur table en Organza palette de 60 couleurs*
- *Housses de Chaise Jaunes, Bordeaux ou Écrues*
- *Couverts Inox 18/10*
- *Assiettes Carrées en Porcelaine Blanches*
- *Verrerie à Pied*
- *Nappes et Serviettes en Tissus blanc damassé,*
- *Glacé à Rafrâichir, Glaçons*
- *Décoration du Buffet,*
- *Photophores ou Chandeliers, Bougies fournis*
- *Décoration de Table en Granulés de Couleur au Choix*

-

Personnel :

- *1 Maître d'hôtel*
- *1 Serveur pour 25 couverts*
- *Personnel de cuisine*
- *Notre prestation de service commence : du début de l'apéritif jusqu'au départ de l'équipe à 5h00 sans supplément d'horaire*