

## **Détails du Buffet Dînatoire "1<sup>er</sup> acte"**

*(Menu valable du dimanche au jeudi uniquement)*

### **Apéritif**

*Punch ou soupe champenoise, whisky, martini, porto, vodka, etc.  
jus de fruits, sodas, et eaux minérales gazeuses  
Accompagné d'amuse bouches.*

### **Entrées froides sur buffet**

*Assortiment de Mezzé, tarama, tzatziki, hommos, etc.  
(Accompagné de blinis tièdes)*

*Plateaux décoré de saumon fumé et terrine de poissons  
(Accompagné de sauce cocktail et citron verts)*

### **Assortiment de charcuterie**

*(Jambon de pays, chorizo, terrine de campagne, mortadelle, etc.)*

### **Salade**

*Plateaux de tomate et mozzarella au basilic frais  
Taboulé du chef aux agrumes et amandes grillés  
Salade de pêne parfumé au curry, ananas frais et poulet*

### **Plat chaud servit à l'assiette**

*Pavé de saumon sauce rouille, riz aux petits légumes et sa tomate provençale  
Ou*

*Cuisse de canard confite, gratin dauphinois et sa tomate provençale*

### **Desserts en buffet**

#### **Farandole de minis desserts**

*(Crumble, brownies, fromage blanc, crèmes brûlées, etc.)*

*Ou*

*Farandole d'entremets sur socle décoré ou Pièces montées \**

**Boissons servies pendant toute la prestation**

*Jus de fruits, sodas, et eaux minérales gazeuses.*

*Vins, rouge Bordeaux château terres douces, blanc Languedoc Picpoul, café.*

**Tarifs et détails de votre prestation**

**Restauration**

**Buffet et boissons : 55,00 € par pers.**

*(Service et boissons comprises, choix unique pour le plat chaud)*

**Location**

**Privatisation de la péniche : voir fichier tarifs de location**

*(Selon jours et horaires souhaitées)*

+

**Mise à disposition de la sonorisation et éclairage : 300,00 € ttc**

*(Matériels récent)*

**Sont compris dans la prestation base 60 pers**

**3 Maîtres d'hôtels et 2 cuisiniers, verreries et nappages**

**Buffet et boissons**

**\* Pour ces desserts, suppl. de 4,5 € par pers**

**\*Open bar pendant 1h30**

*(Reste open toute la prestation les softs et vins)*