

Détails du Buffet Dînatoire "2ème acte"

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 Mézéz, tarama, zatziqui, oumous, etc.
(Accompagné de blinis tièdes)*

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

*Plateau de pavé de foie gras et sa confiture d'oignons
(Une belle demi tranche par pers.)*

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 riz parfumé au curry, ananas frais et poulet*

Plat chaud servit à l'assiette (Choix unique à déterminer)

*Petits filets de rouget coulis de basilic, ratatouille croquante du chef
Ou
Filet de bœuf sauce forestière, gratin dauphinois et fagot d'haricots vert*

Desserts en buffet

*Farandole de minis desserts
(Brochettes de fruits frais, 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 châteaux des Costis, blanc petit Chablis, café.

Tarifs et détails de votre prestation

Restauration

Buffet et boissons : 65,00 € par pers.
(Service et boissons comprises)

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 €
(Matériels récents)

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 2h00**

(Reste open toute la prestation les softs et vins)