

Buffet à thème " autour du monde "

Apéritif

*Mojitos, Punch, whisky, martini, porto, vodka, etc.
Jus de fruits, sodas, et eaux minérales gazeuses
Accompagné d'amuses bouche.*

Entrées froides sur buffet

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

*Fajitas de bœuf et poulet au cheddar
(Accompagné de guacamole et salade verte)*

*Assortiment de charcuterie Italienne
(Jambon de parme, mortadelle, coppa, etc)*

Entrées chaudes sur buffet

*Assortiment de nems et samoussa
Petites brochettes de poulet et légumes aux épices
Accras de morue*

Salade

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

Plat chaud sur le buffet

*Paella royal
Et ou
Nouille sauté aux légumes et bœuf*

Desserts en buffet

*Farandole de minis desserts du monde
(Brochettes de fruits frais, fromage blanc, crèmes brûlées, tiramisu)
Et ou
Pièces montées **

Boissons servies pendant toute la prestation
Jus de fruits, sodas, et eaux minérales gazeuses.
Vins blanc et rouge du monde, café.

Tarifs et détails de votre prestation

Restauration

Buffet et boissons : 60,00 € 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 € ttc
(Matériels récents)

Sont compris dans la prestation base 60 pers

3 Maîtres d'hôtels et 2 cuisiniers

Verreries et nappages

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

***Open bar pendant 1h30**

(Reste open toute la prestation les softs et vins)