

Cocktail Dînatoire/déjeunatoire champêtre
25 pièces + open bar toute la soirée

Gourmandises chaudes

Petit cake aux magrets de canard fumé et ciboulette
Mini roulade de fajitas aux 3 fromages
Petite Brochette de gambas, marinade des îles
Petit feuilleté au fromage frais et pesto

Gourmandises froides

Petite galette de poulet aux herbes
Mini blinis au saumon fumé et crème d'aneths
Œuf de caille façon moelleux
Petite brochette de tomate et mozzarella
Mini brioche au foie gras et confiture d'oignons

Gourmandises en cassolettes

Duo de noix de noix de St jacques et fruits poêlés de saison
Parmentier de canard confit

Gourmandises en transparences

Tartare de thon et saumon
Fromage frais et croquant aux herbes du jour

Gourmandises Sucrées

Assortiment de macarons
Brochettes de fruits frais
Mousse de mascarpone au chocolat blanc et bonbon
Transparence de fromage blanc et fruits des bois
Minis crèmes brûlées à la cannelle

Boissons et Open bar

Punch, Whisky, Gin, Vodka, Martini, Porto, etc.
jus de fruits, sodas, et eaux minérales gazeuses.
Vins rouges Bordeaux château terres douces, Bourgogne aligoté, café.

Tarifs et détails de votre prestation

Restauration

Cocktail et boissons : 55,00 € par pers.
(Service compris)

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

Cocktail dînatoire 25 pièces par pers.

Open bar pendant toute la prestation hors champagne