

Détail du cocktail dînatoire/déjeunatoire Gourmand

20 pièces + apéritif pendant 2h00
(valable du dimanche au jeudi uniquement)

Apéritif *

Punch, whisky, Gin, Vodka, Martini, Porto, etc.

Gourmandises chaudes

Petit cake aux olives et thon.

Petite Brochette de poulet au basilic.

Mini roulade de fajitas

Petit feuilleté au fromage frais et pesto

Gourmandises froides

Petite galette de poulet aux herbes

Assortiment de mini blinis garni

Petite brochette de tomate et mozzarella

Petite brioche garnie

Gourmandises en cassolettes chaudes

Poêler de pétoncle à la provençale

Parmentier de canard confit aux carottes

Gourmandises en transparences

Tartare de saumons façon baleine

Fromage frais et croquant aux herbes du jour

Gourmandises Sucrées

Mousse de mascarpone au chocolat blanc

Brochettes de fruits frais

Transparence de fromage blanc aux fruits rouge

Minis crèmes brûlées à la cannelle

Boissons servies pendant toute la prestation

Jus de fruits, sodas, et eaux minérales gazeuses.

Vins, rouge Bordeaux châteaux terres douces, Blanc Languedoc, café.

Tarifs et détails de votre prestation

Restauration

Cocktail et boissons : 45,00 € 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 20 pièces par pers.

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

***Open bar pendant 2 h00**

(Reste open toute la prestation les softs et vins)