

Proposition de Dîner/Déjeuner 4ème acte.

Apéritif

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

Entrées

*Pavé de foie gras maison, confiture d'oignon et pain d'épice
Petite brochette de gambas et saumon fumé, blinis, et crème d'aneth
Cassolette de St Jacques et lotte, petits légumes sauce champagne*

Plats chauds

*Noix de St jacques sur fondue de poireaux, petits Légumes croquant sauce hollandaise
Pavé de filet de bœuf sauce foie gras, gratin dauphinois et sont fagot d'haricots vert
Magret de canard rôti, jus au miel, farandole de pomme fruit et gratin dauphinois*

Menu enfants, (- de 10 ans)

*Petit croque monsieur du chef
Filet de poulet rôti, purée maison
Beignet au chocolat
Assortiments de bonbons*

Fromages

*Assiette de fromage et salade verte aux noix
(Brie de Meaux, chèvre, St nectaire)*

Desserts

*Farandole de minis desserts
Tarte tatin tiède et sa crème fraîche
Fondant au chocolat, petits fruits frais et crème anglaise
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 des Vergnes, blanc petit Chablis, café.

Détails et conditions

Restauration

Repas adultes et boissons : 65,00 € par pers

(Service compris, repas unique à déterminer)

Repas enfants et boissons : 30,00 € par pers

(Service compris, repas unique à déterminer)

Location

Privatisation de la péniche le ... De 19h30 à 04h30 : € ttc

(Compris 1 agent de sécurité et nettoyage)

+

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 1 cuisinier

Verreries et nappages

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

***Open bar pendant 2h00**

(Reste open toute la prestation les softs et vins)