

Formule d'accueil

à 4€ par personne

Buffet

Incluant nappage, serviettes en papier, verrerie en plastique, tasses, sucre..

-
à volonté : thé , café , jus de fruits.

mini viennoiseries

Formules du Midi

Lunch hors boisson

Buffet

Incluant nappage , serviettes en papier, accessoires pour manger

Ma prestation comprend :

Organisation et coordination de toute la réception.

Veiller au bien être des convives .

Rangement des parties que j'ai exploité, en fin de lunch

Toutes les préparations proposées, de la base à la garniture, sont fabriquées par mes soins .Et chacune d'elles est présenté soit sur un toast maison soit dans de la vaisselle de qualité correspondant à sa taille.

*Les préparations en **bordeaux** (= **préparation chaude**) seront obligatoirement et directement proposé et servi aux clients dès leur sortie de cuisine sur plateau afin que la température et la qualité du produit soit optimal au moment de la dégustation .*

Café compris dans toutes les formules



Lunch

à 15 € par personne

- Caviar d'aubergine, ricotta et chorizo grillé

- Tuile de légumes crus, sauce Pesto

- Tortillas de saumon aux épices mexicaines

- Verrine aux parfums de Méditerranée

Caviar de courgette et crème de parmesan

Brochette de volaille caramélisée aux abricots séchés

- Cake aux pruneaux et jambon de magret

- Madeleine à l'huile d'olive fourrées à la tapenade

- brochette de Cantal au raisin

- Brochette de fruits

- ananas rôti, mousse pina colada

- moelleux au chocolat

- Tiramisù



Lunch

à 18 € par personne

- Caviar d'aubergine, ricotta et chorizo grillé

- Tuile de légumes crus, sauce Pesto

- Tortillas de saumon aux épices mexicaines

- Verrine aux parfums de Méditerranée

Caviar de courgette et crème de parmesan

- Crème brûlée de foie gras

- Fondant de tomate au basilic

Brochette de volaille caramélisée aux abricots séchés

- Cake aux pruneaux et jambon de magret

- Madeleine à l'huile d'olive fourrées à la tapenade

- brochette de Cantal au raisin

- Brochette de fruits

- ananas rôti, mousse pina colada

- moelleux au chocolat

- Tiramisù

- Granité margaritas

-

Lunch à 22 € par personne

- brochette de tomate cerise au basilic et mozzarella

- Tuile de légumes crus, sauce Pesto

-Cassolette de langoustine glacée au Comté, endives sautées et sauce vin blanc de crevettes grises

-Crème brûlée de foie gras

-Brochette de volaille caramélisée aux abricots séchés

- Brochette d'Agneau aux herbes de Provence

-Brochette de lomo

- Tortillas de saumon aux épices mexicaines

- Moules farcies aux amandes et à l ail doux

-Toast de foie gras cru au sel de Guérande et piment d'Espelette sur compotée d'oignon au vin

- Fondant de tomate au basilic

- Verrine aux saveurs Méditerranée

-Cake aux pruneaux et jambon de magret

-Madeleine à l huile d'olive fourrées à la tapenade

- brochette de Cantal au raisin

- Brochette de fruits

- Ananas caramélisé, crème pina colada

- crème brûlée au Carambar

- moelleux au chocolat

- Tiramisù

-Véritable madeleine aux raisins

Formule du Midi

Les boissons

Buffet

Incluant un serveur pour le service du vin , la verrerie en verre, nappage

Les Vignerons du Brulhois

*forfait de 5€ par personne : rouge et rosé
possibilité de vin blanc*

Les boissons Formule libre

Vous fournissez les vins

Pas de droit de bouchon mais

un serveur sera nécessaire, 15h de l'heure

Prêt : la verrerie en verre, nappage

Formule de l'après-midi

Pause boisson à 2,50€

Buffet

Incluant nappage, serviettes en papier, verrerie en plastique, tasses, sucre..

à volonté : thé , café , jus de fruits.

Pause boisson + grignotage

Buffet

Incluant nappage, serviettes en papier, verrerie en plastique, tasses, sucre..

Formule à 4,50€

*-Verrine de douceur de mousse au chocolat,
caramel beurre salé et tuile aux amandes*

-Brochette de fruits frais

à volonté : thé , café , jus de fruits.

Formule à 6,50€

*-Verrine de douceur de mousse au chocolat,
caramel beurre salé et tuile aux amandes*

-Brochette de fruits frais

-petit cake à la carotte et aux raisins

*-riz au lait de coco sur saveurs exotiques de
fruits*

à volonté : thé , café , jus de fruits.

Formule cocktail

Buffet

Incluant nappage, un serveur pour le service du cocktail, la verrerie en verre, vasque en inox avec louche, Serviettes en papier, cuillères en plastique



La Cidria : cocktail Très apprécié pour son côté gouteux et très peu alcoolisé.

FORMULE A 9€

Cocktail : Punch ou Cidria
(fruits agrumes, jus de fruits, cidre)

- Cake salé au potimarron et lardon
- brochette de banane grillée à la poitrine salé
- Mini club agenais : aiguillette, crème de pruneau, foie gras
- Verrine de chèvre frais aux légumes confits et tapenade
- Toast de foie gras au sel de Guérande et piment d'Espelette sur chutney de figue

FORMULE A 11€

Cocktail : Punch ou Cidria
(fruits agrumes, jus de fruits, cidre)

- Fondant de piquillos et chorizo
- Tuile de légumes crus, sauce tomate confite
- Cake salé au potimarron et lardon
- brochette de banane grillée à la poitrine salé
- Mini club agenais : aiguillette, crème de pruneau, foie gras
- Verrine de chèvre frais aux légumes confits et tapenade
- Toast de foie gras au sel de Guérande et piment d'Espelette sur chutney de figue