Partie Cocktail

15€ TTC

Boissons

Cocktail Champenois (Mousseux, Cointreau, jus de citron, sucre de canne)

ET

Punch planteur (Rhum, jus ananas, jus mangue, jus orange, 4 épices, vanille, fruits coupés)

OU uniquement l'un des 2 cocktails

Valeur de 2 verres par personne

Pièces Cocktails Individuelles

Tapas Focaccia :

- jambon de montagne, olive noire, concassé de tomates
- Manchego, crème basilic
- Pancetta, piquillo, caviar d'aubergines
- Comté, tomate, crème moutardée

Samoussa aux légumes

Mini burger, magret fumé, moutarde violette de Brive

Mini wraps, chèvre frais, noisettes, miel

Royale de petits pois, tempura de crevettes Ponko

Sablé Parmesan, chantilly et saumon mariné à l'aneth

Décoration des tables buffets

Personnel de service pour 1h30 environ

Menu Tentations

35€ TTC

Entrées

Burrata, jambon Serrano, roquette, copeaux de Parmesan, bruschetta tartare de tomates, pesto basilic

OU

Profiterole, crémeux d'avocats, truite gravlax de la pisciculture des Eyzies, pickles d'oignons rouges

OU

Bun feuilleté, magret fumé du producteur Mr Thocaven, tomates confites, noix, sauce moutarde ancienne, miel et orange

Plats

Pressé de veau fondant, sauce girolles

OU

Cromesquis de confit de canard, panure légère japonaise, jus corsé

OU

Brioche au porc effiloché, pickles oignons rouges, sauce BBQ réduite

Accompagnements

Croustillant de pomme de terre, minis légumes de saison étuvés

Fromages

Comté et St Marcelin, confiture de figue

OU

Brie aux fruits secs et frais

Accompagné de salade au vinaigre de noix

Desserts

Délicate harmonie autour du citron et de la meringue

OU

Crémeux vanille Bourbon, coeur exotique, croquant sablé

OU

Duo de mousse au chocolat, éclats noisettes caramélisées

Menu Pesco-Végétarien

25€ TTC

Entrées

Bun feuilleté, fromage frais, légumes

OU

Burrata, jambon Serrano, roquette, copeaux de Parmesan,
bruschetta tartare de tomates, pesto basilic

Plats

Tajine de légumes au citron confit

OU

Bocal de poisson du moment, sauce Normande, légumes

Fromages et Desserts

identiques au choix fait

Menu Enfants

15€ TTC

Canette de Coca ou jus de fruits + 1 pizza + 1 saucisse roulée + 1 croque Monsieur + 1 quiche

Entrées

Tartine focaccia au fromage frais, effiloché de jambon cuit, tomates anciennes marinées

OU

Wraps, carotte, concombre, thon, salade, mayonnaise

Plats

Plat de lasagne

OU

Crispy burger au poulet, sauce miel/moutarde ancienne

Desserts

Identique au choix fait

Informations complémentaires

Les prix de nos menus sont TTC et comprennent

- La mise en place du couvert
- Le personnel de service et cuisine
- La vaisselle complète
- Les nappes et serviettes en tissu blanches
- L'eau de table plate et pétillante
- Le café
- Un petit pain campagne individuel
- Décoration des tables cocktail aux couleurs de votre compagnie

Forfait vin rouge et blanc bouteille de **4€** par personne

Options devisables

- Tables et chaises
- Mise en place des tables, chaises et leur rangement

Salle & Animation

- Location de la salle Ventadour à Egletons : 950€
- Animation avec 1 DJ, 1 éclairagiste, 1 technicien et soirée disco : 1160€
- 2 chanteurs, 1 chanteuse, 1 éclairagiste, 1 clavier DJ animateur comprenant 2h de spectacle dansant les années stars et bal disco : 1710€
- 2 chanteurs, 1 chanteuse, 2 danseuses, 1 éclairagiste, 1 clavier DJ animateur comprenant, 2h de spectacle dansant les années stars et bal disco : 2355€