

## MENU AFFAIRE

### APERITIF

Kir pétillant – Whisky  
(Si remplacement du pétillant par du champagne : suppl. 3,90 € TTC.)  
Eau minérale – Perrier – Coca cola – Jus de fruits

### 3 CANAPES

Saumon fumé – Roquefort – Rollmops au cresson – Céleri aux truffes – Poivron – Tapenade –  
Mousse de thon - Crudités (tomate cerise, concombre, chou fleur, asperge) – etc...

### 3 FANTAISIES

Chou fromage – Chou escargot – Pruneau bacon – Croissant jambon – etc...

***Si vous souhaitez remplacer les fantaisies classiques par des fantaisies prestigieuses (Truffe de foie gras, saumon fumé, tartare de dorade, mini soupe de homard, etc...) prévoir un supplément par personne***

### REPAS

#### **ENTREES : 1 sorte à choisir**

Marbré dieppois sauce légère  
Dos de saumon braisé au champagne  
Salade de caille et ses perles de foie gras  
Panaché de poissons à la crème de Sauternes  
Salade de Saint Jacques à la vinaigrette de truffes  
Ravioles de homard à la crème de Sauternes  
Carpaccio de thon à l'huile d'olive et légumes confits

#### **PLATS CHAUDS : 1 sorte à choisir**

Agneau confit en cocotte et jeunes légumes  
Pavé de canard au Saint Emilion  
Suprême de poularde aux cèpes et champignons des bois  
Pintade au cidre et pomme fruit  
Noix de veau Bellovasque  
Magrets de caille aux saveurs de Pommeau  
Pavé de canard aux poires et miel d'acacias

#### **LEGUMES : 2 sortes à choisir**

Gratin dauphinois

Mousse de carotte  
Pomme de terre farcie  
Fricassée de champignons sauvages  
Mousse de céleri  
Pommes sautées provençale  
Coussin de tomates et courgettes  
Champignons de Paris sautés  
Crêpe épinards  
Flan de courgettes  
Pâtes fraîches

## PLATEAU DE FROMAGES

## DESSERT

### **DESSERTS individuels : 1 sorte à choisir**

Chambord au chocolat blanc  
Trilogie de sorbets et son coulis framboise  
Deauville coulis caramel  
Royal croustillant et son coulis praliné

Assiette gourmande (5 sortes) : suppl. 3,25 € TTC./pers.

## CAFE



## BOISSONS

**Vins** : Muscadet – Bordeaux rouge  
**Softs** : **Eau minérale – Perrier – Coca cola – Jus d'orange**

## LE MATÉRIEL

### **Pour l'apéritif :**

Buffets, nappage et juponnage  
Argenterie  
Verrerie  
Glace et glaçons  
Etc...

### **Pour le déjeuner :**

Nappes tissues damassées blanches  
Verreries  
Assiette en porcelaine blanche  
Couverts en inox «Vieux Paris »  
Matériel de cuisine (four, étuve, plan de travail)

## LE PERSONNEL

### INCLUS POUR :

#### La mise en place

#### Le service de l'apéritif et du repas :

Inclus pour 5 heures  
(Heure supplémentaire : 36,00 € TTC.)

#### Le rangement

## TRANSPORT

Forfait livraison : 130,00 € TTC.

## EN OPTION

#### Table ronde ou ovale et chaise dorée en velours verts :

6,00 € TTC./Personne

#### Vins supérieurs :

3,50 € TTC./Personne

Languedoc blanc « Domaine de la Chevalière » 2007  
Ou Chardonnay Montagny blanc « Domaine Faiveley » 2008  
Bordeaux « Château Taffard De Blaignan » 2002- Médoc- cru bourgeois  
Ou Bordeaux « Château d'Arricaud » Graves 2004

#### D.J., sono, éclairage:

650,00 € TTC.



Tel : +33(0)1.34.86.37.06 - Fax : +33(0)1.34.86.39.45  
Email : euro-receptions@wanadoo.fr - Site : www.euro-receptions.com