

MENU ASSOCIATIF

APERITIF

Kir vin blanc **OU** Cidre
Eau minérale – Perrier – Coca cola – Jus de fruits

2 CANAPES

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

OLIVES AUX HERBES

REPAS

ENTREES : 1 sorte à choisir

Soufflé de rascasse au coulis de homardine
Mousseline de lieu aux petits coquillages
Salade de caille aux champignons
Terrine du pêcheur sauce légère

PLATS CHAUDS ET GARNITURES : 1 sorte à choisir

Jambonneau de pintade farci à l'ancienne et gratin dauphinois
Suprême de poularde aux herbes du jardin et mousseline aux olives
Pavé de canard au cidre et pomme de terre farcie

DUO DE FROMAGES

DESSERT

DESSERTS individuels : 1 sorte à choisir

Nougat glacé et son coulis framboise
Vallée d'Auge et son coulis au caramel
Chambord au chocolat noir et crème anglaise

CAFE



BOISSONS

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

LE MATÉRIEL

Pour l'apéritif :

Buffets, nappage et juponage

Argenterie

Verrerie

Glace et glaçons, etc...

Pour le repas :

Nappes tissues damassées blanches

Verrerie

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