

JOURNÉE SÉMINAIRE

ACCUEIL CAFE

Thé – Café – Jus d'orange – Eau minérale
2 Minis viennoiseries

DÉJEUNER

Entrées : 1 sorte à choisir

Marbré Dieppois
Salade de cailles aux champignons
Saumon cru mariné au citron vert
Croustade provençale
Terrine de légumes sauce tomate
Carpaccio de thon à l'huile d'olives et ses Légumes confits

Plats chauds et ses garnitures : 1 sorte à choisir

Aiguillette au Saint Emilion et gratin dauphinois
Brandade de morue et sa salade verte
Suprême de pintade au cidre et tagliatelles fraîches
Poularde aux herbes du jardin et mousseline aux olives
Escalope de saumon à l'oseille et riz basmati

DÉSSERT

Trilogie de sorbet
Nougat glacé et coulis framboise
Deauville et son coulis
Royal croustillant
Assiette gourmande (5 sortes) : suppl. 3,25 € TTC./ pers.
Tarte fine aux pommes
Salambo de coco
Dome de meringue au cœur de noisette
Macaron moelleux aux parfums assortis
Mini crème brûlée ...

Café

Vin (Base 1 bouteille pour 4 personnes)
Soft Eau minérale – Perrier – Coca cola – Jus d'orange

PAUSE CAFÉ

Thé – Café – Jus d'orange – Soda - Eau minérale
2 Fours secs

PRESTATIONS COMPRISES

Tables rondes et chaises
Nappage de table et serviette en tissu
Vaisselle en porcelaine et verrerie, Matériel de cuisine...

EN SUPPLEMENT :
Forfait livraison : 130,00 € 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