

COCKTAIL

8 pièces par personne

Canapés fins assortis sur pains de différentes variétés

Toasts chauds variés :

Mini-croques

Feuilletés de pruneaux et d'abricots

Bouchées d'escargot

Feuilletés au pavot

Feuilletés au paprika

Mini pizzas

Mini quiches

Feuilletés lyonnais

Verrines et cassolettes :

Légumes tricolores

Saumon aux épices mousse d'aneth

Aspic de crevettes et sa gelée de légumes

Cassolette de noix de St Jacques, tombée de persil

Cassolette de boudin maison sur compotée caramélisée

Prix par personne : 13,50 Euros TTC

REPAS

Cassolette de Saint-Jacques sur sa julienne de légumes au Noilly

Filet de canard aux trois poivres

Timbale d'aubergines - Tartelette de pommes de terre façon tatin

Salade verte aux noix et sa pointe de Brie


Assiette Grand-mère :

2 choux de la pièce montée

Sorbet passion - Fruit frais en verrine - Gâteau chocolat

Sans boissons

Café et thé traiteur Prix par personne : 40 Euros TTC

 Lingerie - Vaisselle : 8,00 Euros TTC par personne

SERVICE : 7 heures de vacation = 180,00 Euros TTC

Prévoir 1 service pour 20 personnes en repas

Heures Supplémentaires : 35,00 Euros de l'heure et par serveur

DEBUT DU SERVICE 2h30 AVANT L'ARRIVEE DES CONVIVES

Action Qualité

Laboratoire sous Température Dirigée