



SERVICE TRAITEUR – SALLE DE RECEPTION

*L'Apéritif (Mousseux avec ou sans crème de Cassis) et
Son Assortiment de zakouski chauds et froids (5 pièces par personne)*

Echoppe Italienne :

*Le Jambon de Parme
Les antipasti de légumes divers marinés et confits à l'huile d'olive et épices
La salsa de Tomates et tranché de Mozzarella à l'huile d'olive et pesto
La Salade de Roquette, Vinaigrette balsamique et Copeaux de Parmesan
L'assortiment de Pizzas
Le risotto au parmesan et champignons des bois
Escalope de Dinde panée, Sauce Arrabiatta*

TROIS SORTES DE PATES :

*Les Penne à la Crème de Pesto rouge
Les Fagottini au Parme, Sauce aux 4 Fromages et Tartuffatta
Lasagne bolognaise, petits pois.*

Le Gâteau d'Anniversaire (glacé ou fruits crème fraîche ou ganache chocolat)

Buffet café

49 €/personne TVAC.

*Comprend les softs, le vin blanc et le vin rouge servis à discrétion pendant le repas.
(pour 4h00 de service)*

Enfant de – de 12 ans : 30€

Enfant de + de 12 ans : 38€

Location de la salle :

Le Restaurant

240 euros tvac

Les salles Strepv/Thieu

200 euros tvac

La Réserve

300 euros tvac

La Grange

500 euros tvac

Supplément après 4h00 de service

- *Personnel : 25 €/h/serveur TVAC*
- *Boissons (prix à la consommation)*