



SERVICE TRAITEUR – SALLE DE RECEPTION

Menu A :

L'Apéritif maison (Mousseux avec ou sans crème de Cassis)
et son assortiment de zakouski chauds et froids (5 pièces par personne)

Barbecue :

Brochette de Porc
Brochette de Bœuf
Merguez
Saucisse de Campagne
Lard Grillé
Pilon de Poulet au Paprika et Miel

Accompagnés :

Assortiment de Crudités et Salades
Pommes de Terre en Chemise
Sauces froides
2 Sauces Chaudes (ratatouille, sauce archiduc ou poivre vert)
2 Légumes Chauds (haricots verts aux oignons rissolés, gratin de chou-fleur à l'emmenthal)
Pains et Beurre

Le Dessert ou Réduction de Douceurs

Le Café

48 € par personne TVAC

Comprenant le mobilier, le nappage, la salle, l'eau, le vin blanc, le vin rouge et le personnel jusqu'à la fin du repas. (pour une durée de 4h00 de service)

Menu B : Menu A + Boudins aux Fines Herbes + Spareribbs + Pavé de Bœuf

52 € par personne TVAC

Menu C : Menu A + Jambon à l'Os mariné aux Herbes + Côtes d'Agneau

58 € par personne TVAC

Menu D : Menu A + Entrecôte + Gambas ou Scampi

64 € par personne TVAC

Supplément après 4h00 de service :

- Boissons (prix à la consommation) ;
- Personnel 25 €/h/serveur TVAC.