



SERVICE TRAITEUR – SALLE DE RECEPTION

---

Menu :

*L'Apéritif maison (Mousseux avec ou sans crème de Cassis)  
et son assortiment de zakouski chauds et froids*

\*\*\*\*\*

Echoppe Mixte composée de :

- *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*
- *Salade nature + tomates natures (sauces + vinaigrette à part)*
  
- *Le Carpaccio de Bœuf à l'huile de Basilic et Parmesan*
- *L'assortiment de charcuteries fines et Terrines du pays*
- *Le Saumon entier cuit au Court-Bouillon de petits légumes et Fumet de Poisson*
  
- *Escalope de Dinde panée, sauce tomatée, Ail, Basilic*
- *Les brochettes d'agneau parfumées au Romarin et Origan*
- *Emincé de Filet de Canard, sauce au Poivre*
- *Grenailles aux Herbes et Fleur de Sel de Guérande*
- *Le risotto au parmesan et champignons des bois*
- *Jeunes carottes nouvelles*

\*\*\*\*\*

*Le Gâteau de Circonstance ou buffet Réduction Douceurs*

\*\*\*\*\*

*Le Café*

**63€ par personne TVAC**

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

**Enfant de – de 12 ans : 31€**

**Enfant de + de 12 ans : 39€**

Supplément après 4h00 de service

- *Personnel : 27 €/h/serveur TVAC*
- *Boissons (prix à la consommation)*

*Les prix peuvent varier selon l'indice à la consommation*