



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

52 € par personne TVAC

Comprenant la salle, 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)

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

55 € par personne TVAC

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

62 € par personne TVAC

Menu D : Menu A + Entrecôte + Gambas ou Scampi

68 € par personne TVAC

Prix enfant :

Moins De 12 ans 30€/enfant

Plus de 12 ans 38€/enfant

Supplément après 4h00 de service :

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