



## Formules Prestige

### Proposition N ° 1 (9 pièces / pers)

Amuses bouches 2 pièces / pers

1 Mini verre de crème de brocolis

1 mini tartelette au saumon frais

1 mini tartelette aux asperges

Assortiment de toasts variés 2 pièces / pers

Brochette de mignon de porc mariné à la plancha (cuit devant le client)

Pain surprise prestige (foie gras et saumon fumé) 1 pièce / pers

Prix : 14.80 Euros par personne

### Proposition N °2 (11 pièces / pers)

Amuses bouches 2 pièces / pers

Cuillère de noix de saint jacques au poivre mignonnette et sa  
Piperade

Brochette de gambas marinées à la plancha (cuit devant le client)

Brochette de mignon de porc mariné à la plancha (cuit devant le client)

Mini verre de crème de brocolis

1 mini tartelette au saumon frais

1 mini tartelette aux pointes d'asperges

Assortiment de toasts variés 2 pièces / pers

Pain surprise prestige (foie gras et saumon fumé) 2 pièces / pers

Prix: 16.70 Euros T.T.C par personne

\*Ce devis comprend le service, la vaisselle, le nappage.



## **Formules Prestige**

### **Proposition N ° 3 (17 pièces / pers)**

Amuses bouches 5 pièces / pers

1 mini verre de crème de brocolis

1 cuillère de noix de saint jacques au poivre mignonette

1 mini tartelette au saumon frais

1 mini tartelette cœur de palmier, noix de coco

1 mini tartelette aux asperges

Assortiment de toasts variés 2 pièces / pers

Brochette de gambas marinées à la plancha (cuit devant le client)

Pain surprise prestige 3 pièce / pers

### **Boissons**

Vouvray méthode champenoise, valençay rouge, valençay blanc

Jus de fruits, Perrier, eau plate

Prix: 25.50 Euros par personne (nappage, service et matériel compris)



## **Formules Prestige**

Proposition N °4 (19 pièces / pers)

Amuses bouches 2 pièces / pers

1 cuillère de noix de saint jacques au poivre mignonnette et sa piperade

1 mini verre de cabillaud et son crémeux de lentilles

1 mini verre de crème de brocolis

1 mini tartelette au saumon frais

1 mini tartelette cœur de palmier, noix de coco

1 mini tartelette aux pointes d'asperges

Assortiment de toasts variés 2 pièces / pers

Brochette de gambas marinées à la plancha (cuit devant le client)

Stand de foie gras et ses petits pains (libre-service)

Pain surprise prestige 3 pièces / pers

## **Boissons**

Vouvray méthode champenoise, valençay rouge, valençay blanc

Jus de fruits, Perrier, eau plate

Prix: 29.60. Euros par personne (nappage, service et matériel compris)