

BUFFET DINATOIRE AVEC SERVICE

Vin d'honneur avec (8 pièces /pers)

Pétillant cassis
+
Planteur
+
Canapés froids divers
+
Feuilletés chauds divers
Coca, eau, jus de fruits

ENTREES en BUFFET

Jambon de Serrano
+
Salade de pates de la mer
+
Pâté en croûte
+
Saumon fumé par nos soins
+
Ballottine de poissons, sauce Isabelle
+
Taboulé maison

SERVICE A TABLE

Trou normand

Sorbet et son alcool

Plats aux choix

Sauté de veau vallée d'auge.
Pomme fourrée de son écrasé à l'huile d'olive et (légumes de saison)
ou
Fricassee de volailles fermières aux écrevisses,
(Pommes boulangères, juliennes de légumes sautés)
ou
Sauté de canard aux pruneaux..
(Printanière de Légumes ou 2 purées) carottes, céleris
ou
Jambonnette de volaille st Hubert à la crème de morilles
(Riz pilaf, flan de légumes)
ou
Dos de saumon à la crème d'oseille et chablis
(Pommes vapeurs, juliennes de légumes)
ou

LE BISTRO RECEPTION PRESTIGE 01 64 29 57 17

lebistrotreceptionprestige@gmail.com

Pavé de veau sauce trompettes de la mort.

(Garnitures aux choix)

ou

Paupiette de raie

(sauce au champagne) (Garnitures aux choix)

ou

Fondant de pintadeau farci à la normande. (190 gr sans os) (Garnitures aux choix)

Fromages

Brie de Meaux et chèvre Sainte Maure avec sa salade

Desserts

Pièce montée et Gâteaux (entremet chocolat, fraisier) avec présentation

Service de votre champagne (sans droit de bouchon)

Café en buffet

PRIX TTC 2018 : 80 €

Le client dispose des restes du buffet entrées (non des boissons)

VINS : blanc et rouge

Vaisselle, nappage blanc, serviettes tissus

Serveurs (1 pour 30 pers)

Enfants –12ans ½ tarif (- 3 ans gratuit)