

Prestation

Apéritif :

Cocktail maison

Gougères bourguignonnes

Repas :

Assortiment de 3 salades composées et 3 crudités fraîches

Planche de viandes cuites au braséro (feu de bois)

Pièce de bœuf, steak façon kefta, filet de volaille mariné, saucisses et merguez

Poêlée de pomme de terre grenaille et tomates confites au romarin

Boîte de 3 fromages affinés de notre région

Assortiment de dessert au buffet

(tartes aux fruits, panna-cotta, mousse au chocolat...)

Pain et café

Notre prestation comprend, le nappage des tables et buffets en papier ainsi que les serviettes, la mise en place, le service, la vaisselle adaptée à votre repas.

Forfait Boissons : SUR DEMANDE

Softs : Eau de source plate et gazeuse (24 bouteilles)

Jus de fruits (12 bouteilles)

Vin: Rosé de l'Hérault en cubitainer (15 Litres)

Toutes bouteilles hors forfait seront facturées en supplément

Location de tireuse à bière offerte

Bière fût de 8 litres

Options : SUR DEMANDE

Table bois 8 personnes et 2 bancs

Table traiteur plastique

Chaise plastique

Mange debout avec housse

