

**SERVICE TRAITEUR
JOURNEE SEMINAIRE**

MENUS 2020

info@auprestigedauphinois.fr

www.auprestigedauphinois.fr

EXEMPLE DE PRESTATION

CAFE D'ACCUEIL

Café, lait, thé, jus de fruits, eaux minérales plates et gazeuses

PAUSES CAFE DU MATIN

Café, lait, thé, deux minis viennoiseries

Jus de fruits, eaux minérales plates et gazeuses

PAUSES CAFE DE L'APRES MIDI

Café, lait, thé, deux réduits sucrés

Jus de fruits, eaux minérales plates et gazeuses

Nos tarifs comprennent : La vaisselle à usage unique.

Le personnel de service (un serveur pour 50 personnes).

Le nappage

APERITIF

Kir pétillant, jus de fruits, coca, eaux minérales
Assortiment de 3 canapés ou verrine par personnes

REPAS

Terrine de légumes et son coulis de tomates au basilic, mini poivron farci, gambas

Ou salade landaise

Ou mousseline de rouget sauce cocktail

Terrine de lapereau et sa compote d'oignons aux griottes

xxxxxxxxxxxx

Emincé de volaille sauce forestière

Ou médaillon de veau sauce moutarde à l'ancienne

Ou magret de canard sauce aigre doux

Ou mignon de porc sauce poivre vert

Ou filet de loup à la normande

xxxxxxxxxxxx

Deux légumes au choix :

Gratin dauphinois - riz safrané - flan de courgettes – tian de légumes

Tomate provençale - fagot de haricots verts – gâteau de pommes de terre

xxxxxxxxxxxx

Assiette de fromages régionaux

Ou fromage blanc à la crème

xxxxxxxxxxxx

Tarte aux pommes tièdes et sa glace vanille

Ou crème brûlée à la chartreuse

Ou entremet au chocolat

Ou forêt noire sa crème anglaise

Ou tiramissiu

BOISSONS

Côtes du Rhône rouge (1 Bouteille pour 4 personnes)

Muscadet blanc (1bouteille pour 4 personnes)

Eaux minérales gazeuses

Café

INCLUS :

Le nappage, la vaisselle, la mise en place et le personnel de service

POUR CLOTURER VOTRE JOURNEE

NOUS POUVONS VOUS PROPOSEZ SUR DEVIS

UN COCKTAIL ou UN GOUTER