

BUFFET DES ORCHIDÉS

59.00€ PAR PERSONNE

INCLUANT 1 MAÎTRE D'HÔTEL DE 16H00 À 1H00 DU MATIN, LE NAPPAGE, LES USTENSILES ET LA VAISSELLE DE PRÉSENTATION

AMUSES-BOUCHES COCKTAIL 8 PIÈCES PAR PERSONNE (À DÉFINIR)

3 canapés 3 petits fours chauds Une pièce pain surprise et une navette

ENTRÉE

Pic de charcuteries en pyramide
Saumon farci à la Parisienne
Salade de perles marinées au saumon fumé
Mille feuilles d'olivette et mozzarella di Buffala
Salade Méditerranéenne
Bruschettas aux légumes confits présentés sur ardoise
Verrine XL de taboulé des beaux jours
Anchoïade de poivrons marinés

VIANDES & POISSON

Jambon rôti à l'Italienne, tranché finement Rôti de boeuf marinés façon Pastrami Aïoli de cabillaud sur légumes méditerranéens

FROMAGES AFFINÉS ACCOMPAGNÉS D'UN MESCLUN DE SALADE

Rond de Brie de Meaux

BUFFET DES DESSERTS

Entremets Salade de fruits exotiques Verrines de panna cotta et mousses Macarons

OU

Gâteau des mariés et la pièce montée avec 2 choux par personne

CAFÉ