



NOS PRESTATIONS



APÉRITIF

Animations : plancha, ouverture d'huîtres, découpe de saumon fumé /gravelax...

Pièces salées froides : entremets de crabe au saumon fumé, mini verrines, crème brûlée au foie gras...

Pièces salées chaudes : huîtres au sabayon, foie gras toastés...

VIN D'HONNEUR

Sucré, salé ou sucré / salé ?

Chouquettes, cookies, salades de fruits frais...

Mini navettes, biscuits salés...



REPAS EN IMAGES



Brunch, buffet froid, pour le lendemain

COÛT MOYEN :

Vin d'honneur + Apéritif + Dîner +
Prestations cuisine et service

Env. 80 €/personne