

## **LETTRÉ DE PRÉSENTATION DE LA PRÉSTATION**

### **LA PRÉSTATION**

Le prix est TTC avec la TVA en vigueur.

Il comprend la livraison, la mise en place avec toute la vaisselle nécessaire, le nappage (nappes tissu, serviettes papier) et des glaçons.

### **MATÉRIEL LOURD**

Nous pouvons mettre à votre disposition des tables pour les divers buffets, pour un forfait de 150 euro ainsi que des manges debout houssés de blanc pour 20€/l'un.

### **LES BOISSONS**

Les boissons ne sont pas comprises.

Je peux les fournir

Boissons non alcoolisées 2 euro/pers (eau plate et gazeuse en bouteille plastique, cocktail sans alcool)

2 cocktails à choisir pour 3,50 euro/pers (marquissette, sangria, planteur, kir, soupe champenoise à la violette)

Les vins

Clochers et terroirs cave coopérative de Puilacher, en choisir 3 pour 6 €/pers: clairette moelleuse, vin blanc chardonnay, vin blanc sauvignon, vin rosé, vin rouge Mont Rosier et vin rouge chapelle st Mamert

Ou

« Petite Balade » blanc, rosé et rouge pour 3€/pers

### **EQUIPEMENT**

La livraison se fait en liaison chaude et froide.

Lorsqu'il y a une plancha, le matériel nécessaire est prévu.



**COCKTAIL DINATOIRE  
AVEC 2 ATELIERS 30 €/PERS**

**BUFFET DE COCKTAIL DINATOIRE**

Navette briochée garnie

Diverses tapenades et leurs toasts

Assortiment thaï (samossa, beignet de crevette, nems aux légumes, poulet)

Cassolette aux dés de tomate, mozza, basilic

Roulade de saumon Argenteuil (saumon fumé)

Cuillère de Mise en bouche cocktail de crustacé

Verrine de mousse de saumon, guacamole

**2 ATELIERS A CHOISIR**

**ATELIER PLANCHAS** seulement si on peut la faire sur la terrasse **l'une mer** (sépions, blanc de seiche, noix de st jacques, queues de gambas décortiquées), et **l'autre terre** (magret, bœuf, poulet, mini boudin) et légumes

**ATELIER DU SUD OUEST** foie gras, mi cuit, maison à la demande, sur plaque chauffante foie gras escalopé,

Mini pâté croute et jambon serrano à la coupe

**ATELIER MEDITERRANEEN** en choisir 4: ratatouille, caviar d'aubergine, tapenades, effiloché de poivron, coupe individuelle de crudités (radis, tomates cerise, chou fleur, chou rouge, concombre, poivron, champignon) et anchoïade  
Marinade de saumon au poivre vert, cocktail de crustacé

ATELIER DU BASSIN DE THAU (huitres, moules, crevettes)

SPECIALITES SETOISE : mini tielle, accras de morue, beignet de calamar,  
beignet de moules

EN CASSOLETTE SUR PLAQUE CHAUFFANTE en choisir 2:

Seiche à la rouille, joues de loup à la provençale, filet de sole à la normande, noix  
de st jacques à la crème, noix de st jacques persillées, civet de biche aux  
airelles, magrets de canard au miel

BUFFET DE FROMAGES

avec découpe à la demande (roquefort, st nectaire, reblochon, st Marcellin,  
cantal) accompagnés de PAINS FANTAISIS

BUFFET DE DESSERTS

Escalier de mignardises (3) et verrine de salade de fruits

CAFE

