

Chez Bastien

On vous reçoit décontracté...pendant 1h30/2h00

Toast assortis (5/pers)

Pain bagnat au thon - Panier de légumes aioli
Mini bagnat foie gras, figue - Mini moelleux citron
Navette à la mousse de canard - Club concombre
Cuillère de tartare de saumon
Verrine du moment

Petite croutes chaudes (3/pers)

Mini croque –monsieur / Pruneaux au lard
Mini croissant / Samoussa / Gougère / Mini burger
Mini cake salés/ Accras de morue / Mini kebab/feuillantine escargots
Mini tartelettes assorties pizza, quiche, oignons, courgettes...

Assortiments de mini brochettes cuitent sur plancha devant vos convives : 4/pers

Mini brochette de magret de canard
Sot l'y laisse mariné - Queue de gambas
Mini brochette de bœuf - St Jacques

Découpe de Jambon Serrano Ou Saumon gravelax / Saumon fumé

Accompagner de tapenade, beurre, condiments **ou** chantilly blinis, pain

Mise en bouche du chef

Choisir parmi la liste

Plat chaud:

Suprême de volaille aux morilles
OU Pavé de quasi de veau et sa réduction de jus de veau
OU Carré d'agneau rosé en deux façons et sa réduction (+1€ttc/pers)
Ou Dos de bar rôti aux échalotes
Avec deux accompagnements aux choix

A partager ...

Plateau de fromages secs affinés
(*rigotte, bleu du vercors, St Félicien*)
Et pot de fromage à la crème
(Plateau posé sur table)

Et pour finir ...

La pièce montée de Lionel
Mignardises assorties (3/pers)
Salade de fruit frais

Pain, café, tisane

Installation de la fontaine à champagne
Inclus fourniture d'eau plate et gazeuse en bouteille en verre pour le repas

Ce menu à 52€ttc/pers service inclus

Toute la verrerie, le nappage des buffets extérieurs, nappage du repas, serviettes
Décoration floral de nos buffets

**Pour les convives qui participent uniquement au cocktail compter = 18.50€ttc/pers
Tarif pour une base de 100 pers**

Nos prix sont valables jusqu'au 31 décembre 2022 –