



LESCINQSAVEURSTRAITEUR

MENU MARIAGE

BRASERO

EN SERVICE À L'ASSIETTE

Tarifification par convive : 90€ TTC



ENTRÉE

Bruschetta & ses crudités du moment

Bruschetta de pain de campagne : ail, tomates, huile d'olives et basilic
ou

Bruschetta de pain de campagne : mozzarella & mortadella

PLAT

Côte de boeuf du chef & ses pommes de terre braisées en service à l'anglaise

Salade de pâtes au pesto & crème ciboulette dressées sur table

*Du fromage de la région et surtout...
de la Seine & Marne*

FROMAGES

Trilogie de fromages & salade en buffet

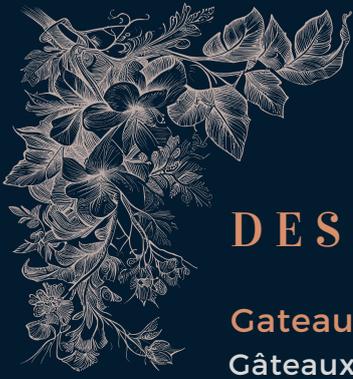
Brie de Meaux, Tome de vache & mini chèvre
accompagnés de salade verte

SERVICE EN ARDOISE : un plateau par table

ou

SERVICE EN BUFFET : Fromages à la découpe par un serveur au buffet





DESSERT

Gateaux entremets ou Pièce montée

Gâteaux entremets + 3 Mignardises sucrées
OU

Pièce montée à base de choux à la vanille + 3 mignardises sucrées



INCLUS DANS LE MENU

Vaisselle complète pour l'ensemble du service du repas

Verres à vin, soft, coupe de champagne, assiettes pour chaque service, lots de couverts...

Le pain

Un pain individuel pour chaque convive ainsi qu'un assortiment sélectionné par le chef pour accompagner l'ensemble des mets de votre repas.

La boisson chaude en buffet

Café ou Thé en buffet



MENU ENFANT - 12 ANS

Tomates, mozzarella - brochette poulet et pommes de terre - mousse au chocolat - pain - vaisselle

26€ TTC/ enfant



CONTACT - DEVIS

Caroline

06.98.01.94.40

caroline@les5saveurs.fr

