



COCKTAIL REPAS POUR PLUS DE CONVIVIALITE

Un cocktail en plusieurs temps pour profiter tout au long de votre belle journée

Exemple de composition

Premier temps Apéritif

Atelier découpe de jambon italien +5 pièces en mignardises

Second temps Entrée

Atelier blinis et Atelier foie gras + 4 pièces en mignardises

Troisième temps Plat

Atelier plancha, brochette de légumes grillé et mitraille de pomme de terre
+ 4 pièces en mignardises chaude

Quatrième temps

Plateaux de fromages en buffet servit avec mélange de jeunes pousse et mini beurre

Le Final

Dessert en présentation avec scintillant (pièces montées, pyramide de gâteau ou Nude cake)
+ cascade de mignardises sucrée

Pour votre événement, nous vous proposons une prestation complète incluant les services suivants :

- Nappage du Buffet** : Installation d'une nappe élégante et soignée pour sublimer votre buffet et garantir une présentation irréprochable.
- Vaisselle** : Fourniture et mise en place de la vaisselle nécessaire adaptée à votre événement.
- Personnel de Service** : Des serveurs professionnels pour assurer la bonne gestion du buffet, le service des invités, et répondre à vos besoins pendant l'événement.
- Durée du Service** : Le service sera assuré pendant 4 heures, avec une gestion fluide du buffet et un accueil soigné pour vos invités. Pour les heures supplémentaires de service (tarif sur demande). Toutes heures commencées et non incluse dans le devis sera due