

auberge du tilleul

Restaurant- réception- cocktail- séminaire

14 rue du Docteur Coubronne
Hem 59 510
Tel / Fax : 03 20 83 99 99

Objet : Devis journée d'études – cocktail

Formule séminaire et cocktail dînatoire à 50 euros ht/pers

Accueil matin avec café, thé, jus d'orange et viennoiseries
Une pause après-midi avec café, thé, jus de fruit.

Cocktail dînatoire, 20 pièces / pers pour le midi
Service compris, boissons, matériel, salle, vaisselle et le linge inclus.

Cette proposition est accompagnée de Beauchoisy (une bouteille / 4 pers) .vin rouge et blanc, les eaux, jus de fruit, coca et Perrier à discrétion.

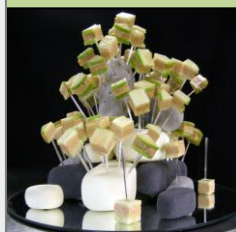


Pièces chaudes :

Bruchetta Duxelles à l'estragon
Mini welsh
Mini tartiflette
Blinis au saumon fumé
Fougasse au pistou marjolaine
Baby Hot dog
Mini Hamburger
Polenta au chorizo et noix de st jacques
Feuilleté saucisses cocktails
Foie gras chaud sur pain d'épices

Pièces froides :

Canapés variés
Pains surprise
Brioche impériale
Marinade de saumon à l'aneth
Marinade de St Jacques au citron vert
Carpaccio de bœuf au vieux Parmesan
Thon rouge snacké sauce verte
Gambas façon thaï
Gaspacho de tomate et mozzarella
Crevette grise à la coriandre fraîche
Mini-bagnat
Sucette de foie gras à la pomme verte
Petits légumes
Pinces de crabe
Huîtres froides (30 pers min)



Mignardises variées
Fruits frais