

Buffet Pantagruel, 65.00 € *(base 50 personnes minimum)*

(Buffet froid à volonté, fromage, dessert, 2 vins, eau minérale, café)

(Apéritifs & Vins Compris)

Dîner, Salle comprise jusqu'à 03h00

*Punch Planteur et ses Présents
Soda, jus de fruits, eau minérale.*

Salades composées

*(Taboulé aux Fruits de mer, Champignons à la Grecque, Œufs en
Gelée, Avocats aux Crevettes*

Assortiment de Crudités

*(Salade de Carottes aux Agrumes, Salade Niçoise, Asperges
Vertes Mimosa, Salade aux Foies de Volaille & Vinaigre de
Framboises, Salade aux Gésiers Confits et Magret de Canard
Fumé, Mini Brochettes de Tomate & Mozzarella)*

Salade de Fruits de Mer en persillade

Plateau de maître Charcutier

(Jambon Cru, Rosette de Lyon, Rillettes de Canard, Pancetta)

Assortiment de nos Terrines

Saumon Poché en Aspic

Haut de Cuisses de Poulet Rôti

Rôti de Bœuf et Porc en Gelée

Farandole des Fromages

Fromage Blanc de Campagne

*Pièce Montée en forme de Cône ou de Cœur ou Entremet des
mariés, salade de Fruits Frais*

(à sélectionner chez notre pâtissier)

Les Vins :

Vin de Pays Rosé & Saumur Champigny

*(1 btlle pour 3 pers de chaque) - Eaux Affinées Castalie Plate et
Pétillante- Café*